



Especificaciones del producto

pH al 5 %:	11.5 ± 0.5
Peso específico	1.05 ± 0.02 g/cc
Color	Incoloro
Forma física	Líquido

Presentación del producto

Envase de 3,5 litros, en formato bolsa sistema Klinbag.

Formulación cualitativa

Cloruro de didecildimetilamonio: 6,90%
Monoetanolamina y excipientes c.s.p.: 100%

Referencia	Food System FS 007					
Familia			Industria alimentaria			
Desinfectante detergente superficies y equipos ultra concentrado.				Desinfección de choque	Amplio espectro	Eficiente Dosis bajas

MEMORIA DE CALIDAD

Completo **desinfectante detergente, alcalino y espumante** desarrollado para la eliminación de todo tipo de residuos grasos generados en la industria alimentaria, para la limpieza y desinfección **en un solo paso** de todas las superficies y equipos en establecimientos donde se prepare comida y/o manipulen alimentos.

Posee actividad:

- Bactericida
- Fungicida
- Levuricida
- Viricida
- Esporicida

Por ello, su espectro de acción es amplísimo lo que le permite trabajar a dosis bajas, convirtiéndolo en un excelente desinfectante tanto en el **uso ambiental** como para la **industria alimentaria**. Además, **incorpora amonio cuaternario** en su composición, haciendo posible una **desinfección por contacto** de superficies y equipos. A destacar también:

- **Producto exento de sosa cáustica:** facilita la aplicación y evita corrosiones y vapores molestos.
- **Propiedades emulsionantes y dispersantes:** excelentes para disolver la suciedad grasa. Sus agentes secuestrantes lo hacen útil en todo tipo de aguas.
- **Uso con agua caliente:** aumenta considerablemente su eficacia limpiadora.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

Cumple la norma UN-EN 14476 en condiciones limpias, a una concentración del 4% con 30 minutos de contacto y a 20°C de temperatura. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad viricida en medicina.

Cumple la norma UNE-EN 14476 en condiciones limpias, para fines específicos, a una concentración del 1%, con 1 minuto de contacto y a 20°C de temperatura, con el microorganismo de ensayo coronavirus bovino (BCoV)

Cumple la norma UNE-EN 13704 en condiciones limpias. Desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad esporicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividades.

Cumple la norma DIN-EN 13610 para fines específicos con los microorganismos de ensayo *Lactococcus lactis subsp. lactis phage P001 y P008*.

PARTICULARIDADES

Mantener una buena higiene es crucial para preservar la seguridad alimentaria y alargar la vida útil del producto. FOOD SYSTEM FS 007 es **eficaz contra residuos orgánicos, grasos o proteicos** que pueden acumularse en superficies o en utensilios como cuchillería, cintas transportadoras, peladoras, depósitos, etc.

Especialmente recomendado en las industrias:

- Cárnica
- Avícola
- Pesquera
- Congelados
- Conservera

Su eficacia también ha quedado contrastada en otras industrias como la restauración, la pastelería industrial, el catering, los mariscos o los frutos secos, entre otras.

SISTEMA KLINBAG

Nuestro reto era sencillo, menos es más. Así nace **Klinbag**, una innovadora combinación de producto y tecnología de dosificación. El resultado es un sistema en formato bolsa que aúna **comodidad y seguridad** sin sacrificar ni un ápice de aquello que nos hace únicos, fórmulas ultra concentradas que juegan un papel crucial en la **optimización del negocio y la satisfacción de tu cliente**.

Además, la gama de productos incorpora secuestrantes para aguas de alto contenido en sales y compuestos férricos, así como inhibidores de corrosión que evitan, en gran medida, la formación de depósitos calcáreos en las máquinas y su consiguiente deterioro.

		<p>Innovador y adaptable sistema de lavado automático de vajilla</p>	<p>Descubre más sobre Klinbag</p>
<p>Ahorro</p> <ul style="list-style-type: none"> Fácil instalación. Control de costes: el sistema de dosificación y la concentración del producto ajustan el consumo al mínimo e imprescindible. Sin desperdicios, hasta la última gota. 		<p>Comodidad</p> <ul style="list-style-type: none"> Formato bolsa 3.5L: fácil de transportar y conectar, mediante un solo click. Manejable: para espacios reducidos y máquinas de pequeño y medio tamaño. Bolsa con 3 formas de colocación: fijada a la pared, a una máquina o a una peana. 	
<p>Seguridad</p> <ul style="list-style-type: none"> No corrosivo, sin pictogramas de riesgo. El usuario nunca toca el producto. Código de colores para evitar confusiones. Visor del nivel de consumo. 		<p>Sostenibilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> Reduce un 95% los costes de gestión de residuos. Certificación Ecolabel. <i>Green Efficiency.</i> 	
			
			

MODO DE EMPLEO

La aplicación del producto FOOD SYSTEM FS 007 debe realizarse en ausencia de alimentos y por personal profesional.

1. Conectar el envase al sistema de dilución, la botella rellenable o colocar el cubo bajo el dosificador.
2. Retirarlo cuando se haya llenado automáticamente hasta el nivel deseado.

Modo de empleo en desinfección de superficies y equipos, mediante pulverización/rociado y/o bayeta o esponja con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.

- El producto FOOD SYSTEM FS 007 se aplica diluido con agua en concentraciones a partir del 1 %, pudiendo incrementar su concentración hasta el 8 %, en función de la suciedad a eliminar, la superficie de actuación y la actividad que se desee conseguir (ver tabla de actividad).
- La temperatura recomendada de aplicación oscila de 40-50°C con tiempos de contacto según actividad que se desee. Aclarado con agua a baja presión de 15 a 30 kg/cm².

Producto apto con nuestras centrales de espuma. Optimiza su aplicación y mejora los tiempos de contacto en el proceso de detergencia. **Restringido a usos profesionales.**

- Ventilar adecuadamente tras la realización del tratamiento de desinfección.
- No mezclar con otros productos químicos.
- Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto a los materiales. Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.).

Actividad	Concentración (%)	Tiempo de contacto (min)
Bactericida	4.0	1
	2.0	5
Fungicida	4.0	15
Levuricida	0.5	15
<i>Listeria monocytogenes</i>	1.5	5
<i>Salmonella typhimurium</i>	3.0	5
Bacteriofago	3.0	15
Virucida (Poliovirus cond. sucias)	5.0	60
Virucida (Adenovirus cond. limpias)	2.0	15
Virucida (Adenovirus cond. sucias)	2.0	60
	4.0	15
	5.0	5
Virucida (Norovirus cond. limpias)	2.0	5
Virucida (Norovirus cond. sucias)	2.0	15
	5.0	5
Virucida (Adenovirus y norovirus EN16777 cond. limpias)	8.0	30
Virucida (virus encapsulados cond. sucias)	1.0	5
Virucida (MVA según EN1677 cond. limpias)	3.0	5
Virucida (MVA según EN1677 cond. sucias)	4.0	5
Virucida (H1N1 y H7N9 cond. sucias)	0.5	5

COMPATIBILIDAD DE MATERIALES

Adecuado en superficies duras de lavado. Dado que la calidad de estas puede variar, se recomienda probar el producto antes de su uso, en una zona pequeña y discreta. El aluminio, el linóleo, el vidrio acrílico o las superficies recubiertas con polímeros podrían verse afectados dependiendo de la concentración de uso. El PVC podría decolorarse. Tras el uso del desinfectante, se recomienda seguir los procedimientos de aclarado habituales.

Test de compatibilidad - DILUIDO AL 3%

Prueba realizada con una **concentración del producto diluido al 3,0%** sobre condiciones críticas de higiene, en los materiales y superficies expuestos a continuación. Las muestras de material han pasado por un proceso de inmersión a 20°C durante un máximo de 30 días.

- ✓ Aluminio anodizado
- ✓ Aluminio recubierto con tecnología de polvo
- ✓ Acero dulce niquelado
- ✓ Acero martensítico pulido
- ✓ Acero inoxidable recubierto de oro
- ✓ Polietileno
- ✓ Polimetacrilato de metilo

- ✓ Material compuesto de carburo de tungsteno y níquel
- ✓ Pavimento de policloruro de vinilo
- ✓ Tubo flexible de policloruro de vinilo
- ✓ Dos tipos de caucho butílico
- ✓ Vidrios ópticos de policarbonato
- ✓ Vidrios ópticos de silicato

Se concluye que a **una concentración del 3,0%**, FOOD SYSTEM FS 007 es adecuado para la desinfección de **todo tipo de instalaciones y superficies**: cocinas (cámaras, mobiliario, encimeras, máquinas), superficies (baldosas, paredes, suelos duros o sintéticos), superficies sanitarias (bañeras, lavabos, duchas), etc. FOOD SYSTEM FS 007 es compatible con cerámica, PVC y polietileno.

Los artículos que contienen altas concentraciones de plastificantes pierden parte de sus propiedades. No se aconseja la desinfección de los siguientes artículos: Linóleo, tubos flexibles de PVC, superficies recubiertas de polímeros y caucho butílico de alta calidad.

NOTAS

Nº Registro: 22-20/40/90-11730; 22-20/40/90-11730-HA

La información contenida en este documento es una guía de utilización del producto a título informativo. Esta información puede ser modificada sin previo aviso. Nítida Cleaning & Health S.A. no se hace responsable de la utilización incorrecta de sus productos.

Certificaciones de empresa

Calidad | Medioambiente | Investigación + Desarrollo + Innovación



Nítida dispone de un Sistema de Gestión Integrado, aprobado por *Bureau Veritas Certification* conforme con las normas ISO 9001, ISO 14001 y UNE 166002.