

BRIVAL FK

Información técnica

DETERGENTE BACTERICIDA DE USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE USO AMBIENTAL

¿QUÉ ES BRIVAL FK?

Es un detergente desinfectante, formulado especialmente para la limpieza y desinfección de zonas y utensilios muy sucios. Elimina malos olores y destruye la suciedad mas acusada. Mata gran parte de las bacterias, extendiendo sus efectos hasta impedir durante cierto tiempo, que el resto proliferen.

¿DÓNDE SE APLICA?

Está autorizado para la desinfección AMBIENTAL y para la desinfección en la INDUSTRIA ALIMENTARIA y centrales hortofrutícolas. Se emplea para la limpieza de suelos y utensilios, eliminación de residuos y desinfección en contenedores y camiones de basura. En cámaras frigoríficas con restos de alimentos o con fuertes olores (pescado, fruta podrida, etc.). Limpieza y desinfección en operaciones de envasado de fruta, pescado, carne, etc.

MODOS DE EMPLEO, INCLUYENDO PLAZO DE SEGURIDAD Y DEMÁS INSTRUCCIONES PRECISAS PARA SU CORRECTA UTILIZACIÓN Y ETIQUETADO

Cumple con la norma UNE_EN 13697 a la concentración del 10% después de 5 minutos en condiciones limpias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida de los desinfectantes químicos utilizados productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

Cumple la norma UNE_EN 13697 en condiciones limpias para fines específicos con los organismos de ensayo: *Listeria monocytogenes* y *Salmonella typhimutium*.

En uso ambiental: no aplicar sobre alimentos ni utensilios de cocina. No podrá aplicarse sobre superficies, donde se manipulen, preparen o hayan de servirse o consumirse alimentos.

La aplicación del producto en la Industria Alimentaria para uso en desinfección por contacto: superficies y equipos, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos.

No debe mezclarse con ningún otro producto químico.

Modo de empleo desinfección de contacto para uso por personal profesional: superficies y equipos por lavado manual, pulverización, inmersión o recirculación del producto diluido en agua. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad.

Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratadas previamente con el mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberá aclararse debidamente con agua de consumo las partes tratadas antes de su utilización.

Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos.

Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, zinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc).

Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto a los materiales.

Los envases vacíos deberán gestionarse de acuerdo a sus características de peligrosidad y de conformidad con la normativa vigente a través de gestores de residuos autorizados.

PRESENTACIÓN

Cajas de 4 x 5 kg y garrafas de 20 kg.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto:	líquido
Color:	rojo
Olor:	pino
Densidad.	1,023 ± 0,005 g/mL
pH al 1% en agua:	9,4 ± 0,5

COMPOSICIÓN

Contiene entre otros ingredientes: Cloruro de bencil C8-18 alquildimetilamonio (< 5%), hidróxido sódico (< 5%), Coadyuvantes, aditivos y agua c.s.p. 100%.

PRECAUCIONES



PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LA HOSTELERIA, INSTITUCIONES E INDUSTRIA

Polígono industrial Partida Alameda, parcela B 46721 Potries (Valencia) Apto correos, 20 (Gandia) Tel. 96 280 07 18 Fax. 96 289 93 79 E-mail: dydsa@dydsa.com

BRIVAL FK

Información técnica

DETERGENTE BACTERICIDA DE USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DE USO AMBIENTAL

Según reglamento N° 1272/2008 (CLP)

Peligro



Indicaciones de peligro

Provoca irritación cutánea. Provoca irritación ocular grave. Contiene d-Limoneno. Puede provocar una reacción alérgica.

Consejos de prudencia

Mantener fuera del alcance de los niños. No ingerir. Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección. Elimínese el contenido y/o su recipiente como residuo peligroso a través de un gestor autorizado, de acuerdo con la normativa vigente.

N° INSCRIPCIÓN REGISTRO PLAGUICIDAS:

16-20-02946 HA (Industria Alimentaria)

16-20-02946 (Uso Ambiental)

N° INSCRIPCIÓN REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS PLAGUICIDAS: 0025-CV

NOTA

La información aquí contenida es, según nuestro criterio correcta. No obstante, como las condiciones en las que se usan estos productos están fuera de nuestro control, no podemos responsabilizarnos de las consecuencias de su utilización.



PRODUCTOS QUÍMICOS PARA LA HOSTELERÍA, INSTITUCIONES E INDUSTRIA

Polígono industrial Partida Alameda, parcela B 46721 Potries (Valencia) Apto correos, 20 (Gandia) Tel. 96 280 07 18 Fax. 96 289 93 79 E-mail: dydsa@dydsa.com