

STERIL HACCP

Descrizione

STERIL HACCP P.U. è un detergente sgrassante sanitizzante a base di sali quaternari di ammonio e tensioattivi vegetali pino indicato per la pulizia e l'igienizzazione di tutte le superfici dure (pavimenti, piastrelle, lavelli, interni di frigoriferi) ed in particolar modo di quelle che vengono a contatto con gli alimenti (attrezzature varie da cucina).

Caratteristiche chimico-fisiche

Aspetto : liquido incolore

Odore : non profumato

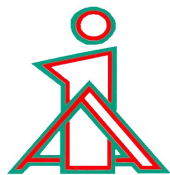
Densità : 1.0 g/ml

pH : 10.0 +/- 0.2

Componenti principali: inf. 5% alchilidimetilbenzilammonio cloruro, tensioattivi non ionici (alcoli etossilati), potassio carbonato. Altri componenti: profumo.

Modalità d'uso

Si spruzza il prodotto sulla superficie da trattare, si lascia agire qualche minuto quindi si ripassa con un panno umido.



Allegato alla scheda tecnica

L'attività biostatica è definita come la concentrazione alla quale viene inibita la crescita di microrganismi come batteri e funghi. A questa concentrazione i microrganismi non vengono uccisi.

La concentrazione alla quale si ha l'eliminazione dei microrganismi viene chiamata Minimal Inhibition Concentration (MIC)

Il prodotto STERIL HACCP P.U. ha una concentrazione di sali quaternari di ammonio di 5000 ppm che consente un efficace effetto battericida, come da dati riportati nello schema seguente.

MIC (ppm) vs tempo

Pseudomonas aeruginosa:	100 ppm > 20 min. 200 ppm 5 – 10 min. 500 ppm 2,5 min.
Escherichia coli:	100 ppm < 2,5 min. 200 ppm < 2,5 min. 500 ppm < 2,5 min.
Proteus vulgaris:	100 ppm < 2,5 min. 200 ppm < 2,5 min. 500 ppm < 2,5 min.
Staphylococcus aureus	100 ppm < 2,5 min. 200 ppm < 2,5 min. 500 ppm < 2,5 min.
Candida albicans	100 ppm 5 – 10 min. 200 ppm 2,5 – 5 min. 500 ppm < 2,5 min.