



**ZORKA SANITIZE PRO – LIMPIADOR DESINFECTANTE CONCENTRADO
con agentes desengrasantes**

**Apto para Higiene Alimentaria (HA)
Nº REG 20-20-10275 Y 20-20-10275-HA**

1 USOS

Limpiador desinfectante de uso ambiental y en la Industria Alimentaria

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 de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad. Cumple la Norma UNE-EN 14476 en condiciones sucias, a una concentración del 80%, con 5 minutos de contacto y a 20°C de temperatura, para fines específicos con los microorganismos de Ensayo Adenovirus Tipo 5 y Norovirus Murino.

Limpiador desinfectante de amplio espectro, formulado con sales de amonio cuaternario, tensioactivos y agentes desengrasantes. Gracias su formulación y su poder biocida es muy efectivo en la limpieza, desinfección y desodorización en una sola operación de instalaciones, elementos de transporte y utensilios en la Industria Alimentaria (cocinas, obradores, hornos, cámaras frigoríficas, etc). así como electrodomésticos, cubos de basura , superficies en aseos y baños, y todo tipo de superficies en lugares de pública concurrencia o restauración colectiva.

Efectividad **BACTERICIDA** frente a Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Salmonella typhimorium, Listeria monocytogenes y Pseudomonas aeruginosa

Efectividad **VIRICIDA** frente a Poliovirus, Rotavirus, Adenovirus , Norovirus murino y todos los virus con envoltura (Coronavirus, VIH, Influenza A H1N1, Herpesviridae, Hepatitis B, C y D, Sarampión, Rubéola, etc)

2 MODOS DE EMPLEO

Superficies mediante pulverización, paño o fregona. Aplicar puro para superficies o utensilios muy sucios o diluidos en agua al 2,5-10% dependiendo de la suciedad respetando los tiempos de contacto de 5 min. Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas.

Advertencia: La aplicación del producto en la industria alimentaria habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos , maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización

3 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Estado físico a 20°C:	Líquido
Aspecto:	Fluido
Color:	Incoloro
Olor:	Característico
pH al 1%:	5,5 – 6,5
Densidad a 20°C:	1010 - 1040 Kg/m ³

4 IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

Clasificación de la sustancia o de la mezcla:



Según REGLAMENTO CE 1272/2008 (CLP):

Irritación cutánea, 2	H315: Provoca irritación cutánea.
Lesiones oculares graves, 1	H318: Provoca lesiones oculares graves.
Acuático agudo, 1	H400: Muy tóxico para los organismos acuáticos.
Acuático crónico, 3	H412: Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

COMPOSICIÓN: Cloruro de didecildimetilamonio (2.40%); excipientes (c.s.p. 100%).

La información de esta Ficha Técnica está basada en las propiedades de los componentes que nos han comunicado nuestros proveedores, así como en nuestros conocimientos en el momento en que esta hoja ha sido editada. La empresa suministradora no acepta responsabilidad en cuanto a la valoración que de estos datos pueda hacer el usuario. Este documento no tiene como fin dar garantías de calidad.