

SOPURCLEAN NR

DATA DI AGGIORNAMENTO : 19/01/23

Liquido concentrato per uso esclusivamente professionale
INDUSTRIE AGRO-ALIMENTARI - TRASFORMAZIONE DELLA CARNE - TRASFORMAZIONE
LATTIERO-CASEARIA - INDUSTRIE DELLE BEVANDE
DISINFETTANTE ACIDO SENZA RISCIAQUO
PER LA PULIZIA E LA DISINFEZIONE DELLE SUPERFICI, DELLE ATTREZZATURE E DEI
PAVIMENTI MEDIANTE NEBULIZZAZIONE O IMMERSIONE
PER LA PULIZIA E LA DISINFEZIONE DELLE CASSE, DEGLI ACCESSORI E DEI CONTAINER
MEDIANTE TUNNEL DI LAVAGGIO

Caratteristiche fisico-chimiche :

Aspetto	Liquido limpido
Colore:	Incolore
Odore	forte
pH puro :	≤ 1
pH in sol. 10 g/l :	2,6
Densità :	1,09 - 1,12 g/cm ³
Punto di congelamento	< -10 °C
Solubilità	Miscibile con l'acqua
Tensione di vapore	Non disponibile

Criteri ambientali :

Azoto	< 0.1 %
Domanda Chimica di Ossigeno (COD)	810 grammi di ossigeno per chilogrammo
Fosforo	1,19 %

Proprietà :

Detergente disinfettante efficace sui depositi minerali.
Attività battericida e levuricida anche in presenza di materia organica.
Permette di risparmiare il consumo di acqua grazie a una composizione di formula approvata senza risciacquo.
Adatto all'applicazione di lavaggio in tunnel grazie alle sue proprietà non schiumogene.
Eccellenti capacità disincrostanti.
Formula a base di ingredienti di origine biologica.
Lascia le superfici in acciaio inossidabile brillanti.
Compatibile per la produzione alimentare halal e casher.

Applicazione:

SOPURCLEAN NR è un detergente disinfettante concentrato progettato per la pulizia e la disinfezione delle superfici, delle attrezzature, dei pavimenti mediante nebulizzazione o immersione. Può essere utilizzato anche per la pulizia e la disinfezione delle casse, degli accessori e dei container mediante tunnel di lavaggio. Per le aree difficili (macello, aree con elevata contaminazione organica, ecc.) è necessario applicare preventivamente un detergente alcalino. È approvato senza risciacquo per le superfici a contatto diretto con gli alimenti. Non è

SOPURCLEAN NR

DATA DI AGGIORNAMENTO : 19/01/23

corrosivo con la maggior parte dei materiali utilizzati nell'industria agro-alimentare: Inox 304 e 316L, plastica resistente agli acidi. Da utilizzare con cautela e con un risciacquo finale sui metalli leggeri e/o colorati e sulle relative leghe.

Modalità d'uso :

* Bagni di ammollo: Per la pulizia e la disinfezione di piccoli componenti duri non porosi usati durante il processo di produzione alimentare: Aggiungere il prodotto concentrato all'acqua per raggiungere la concentrazione d'uso richiesta. La soluzione di immersione deve essere sostituita quando diventa visibilmente inquinata, e in tutti i casi una volta al giorno.

* Applicazione a spruzzo: Per la pulizia e la disinfezione di superfici dure non porose a contatto con la lavorazione di alimenti: Prodotto biocida diluito applicato tramite un dispositivo di spruzzatura a bassa pressione.

* Lavaggio in tunnel: Per la pulizia e la disinfezione delle attrezzature a contatto con la lavorazione di alimenti tramite spruzzatura automatica.

* Applicazione manuale - Per la pulizia e la disinfezione di superfici e piccoli componenti duri non porosi usati durante il processo di produzione alimentare: Applicare il prodotto biocida diluito sulla superficie/sui piccoli componenti che devono essere disinfettati. - Trascorso il tempo di disinfezione richiesto, i piccoli componenti devono essere puliti con una salvietta, puliti con un mocio o spazzolati. Assicurarsi di inumidire completamente le superfici (per applicazione manuale e spruzzatura).

Per tutte le applicazioni summenzionate la fase di risciacquo può essere saltata.

Per le procedure di disinfezione nei mattatoi e sulle superfici sottoposte a uso gravoso, è necessario eseguire una fase di pulizia con detergenti alcalini prima della fase di disinfezione.

Parametri di pulizia per un effetto su lieviti e batteri:

Concentrazione: 1% v/v. (1,5% per un effetto sul *Pediococcus damnosus*).

Tempo di contatto: minimo 15 minuti.

Temperatura: Da +4 °C a +20-25 °C

Parametri di controllo :

Vi preghiamo di rivolgervi al vostro consulente per ogni domanda relativa ai parametri di controllo.

Confezionamento :

Tanica 20l Rosso 22kg

Utilizzare il prodotto entro 24 mesi a partire dalla data di fabbricazione.

Stoccare in un locale pulito, fresco e ventilato e lontano da fonti di calore e dalla luce intensa.

Qualità - Sicurezza :

SOPURCLEAN NR

DATA DI AGGIORNAMENTO : 19/01/23

Consultare la scheda di sicurezza disponibile su internet : <http://www.kersia-group.com>
 Usare i biocidi con cautela. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.
 Utilizzare il prodotto entro 24 mesi a partire dalla data di fabbricazione.

Regolamentazione

Questo prodotto è conforme alla legislazione riguardante i prodotti di detergenza delle superfici che possono entrare in contatto con generi alimentari, prodotti e bevande per l'alimentazione dell'uomo e degli animali.

SOPURCLEAN NR è una miscela conforme al regolamento (CE) n. 1907/2006 del 18 dicembre 2006, relativo alla registrazione, alla valutazione e all'autorizzazione delle sostanze chimiche (REACH), qualunque sia il sito di fabbricazione.

Le sostanze interessate dal Regolamento REACH e contenute in SOPURCLEAN NR sono state pre-registrate o registrate dalla nostra società o dai nostri fornitori a monte.

SOPURCLEAN NR non contiene alcuna sostanza detta "estremamente preoccupante" nell'elenco attuale delle sostanze candidate all'autorizzazione pubblicato e aggiornato regolarmente dall'ECHA.

Principi attivi per 100g di prodotto : Acido decanoico 0,3g ; Numero(i) di CAS 334-48-5 ; Numero CE 206-376-4 +Acido ottanoico 2,7g ; Numero(i) di CAS 124-07-2 ; Numero CE 204-677-5

GRUPPO 1: Disinfettanti e biocidi in generale; Tipo di prodotto 4: Disinfettanti nel settore dell'alimentazione umana e animale. SL - Concentrato Solubile. Numero di autorizzazione : EU-0021157-0006 1-2. Titolare dell'autorizzazione SOPURA: rue de Trazegnies 199 6180 COURCELLES Belgium

Efficacia

Attività	Norma	Organismo/i testato/i	Sostanza/e interferente/i	Tempo di contatto:	Temperatura:	Concentrazione:
Battericida	EN 13697	Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa	latte 10 g/l	15 min	4°C	1%
		Campylobacter jejuni, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium	latte 10 g/l	5min	4°C	1%
		Pediococcus damnosus	latte 10 g/l	5min	4°C	1,5%
	EN1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus	latte 10 g/l	15 min	4°C	1%
		Campylobacter jejuni, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium	latte 10 g/l	15 min	4°C	1%
		Pediococcus damnosus	latte 10 g/l	15 min	4°C	1,5%
Levuricida	EN 13697	Candida albicans	latte 10 g/l	15 min	4°C	1%
		Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces cerevisiae diastaticus	latte 10 g/l	15 min	4°C	1%
	EN 1650	Candida albicans	latte 10 g/l	15 min	4°C	1%
		Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces cerevisiae diastaticus	latte 10 g/l	15 min	4°C	1%