

**FB**

Divosan G5

Desinfectante líquido concentrado para superficies. Uso en industria alimenticia.

Descripción

DIVOSAN G-5 es un desinfectante y sanitizante concentrado a base de la más moderna y activa combinación de sales de amonio cuaternario de 5° generación, apto para superficies que van a tener contacto con alimentos. Especialmente formulado para su uso en áreas donde se requiera una acción residual en la industria procesadora de alimentos, lácteas y bebidas.

Ventajas

- Usado de acuerdo con las recomendaciones reduce y/o elimina la mayoría de los microorganismos presentes.
- Efectivo incluso frente a durezas de agua de 500 ppm.
- La fórmula líquida facilita su preparación a las concentraciones de uso.
- Se puede usar sin enjuague en concentraciones en el rango de 150-200 ppm. dependiendo de la aplicación.
- Es libre de fosfatos, lo que reduce el fósforo en los efluentes.
- Adecuado para uso en áreas donde los fosfatos están restringidos.

Propiedades

Divosan G-5 es un desinfectante de amonio multicuaternario concentrado. Posee excepcionales propiedades antimicrobianas, lo que lo convierte en un excelente desinfectante para una amplia gama de aplicaciones en operaciones de procesamiento de alimentos, lácteos y bebidas. Es efectivo contra *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella cholerasuis*, *Candida albicans* y *Aspergillus niger*.

Modo de uso

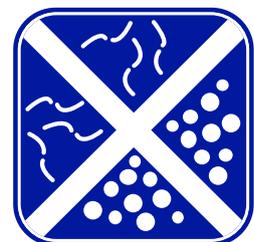
Diluciones recomendadas con 3 minutos de tiempo de contacto

Desinfección de superficies porosas: desde 1:100 hasta 1:120.

Desinfección de superficies lisas: desde 1:100 hasta 1200.

Sanitización: desde 1:300 hasta 1:500.

Nebulización: utilizando el equipo de Diversey a una concentración de 0,4 %p/v hasta que todo el ambiente está visualmente cubierto con el producto. Después de la aplicación, el área debe permanecer libre de personal durante 1 hora o hasta que no haya más señal del producto en el aire del ambiente.



Divosan™

**FB**

Divosan G5

Nota: Para aplicaciones de rociado, cubra o retire todos los productos alimenticios.

Las superficies tratadas deben permanecer en contacto durante 10 minutos. Seque con un paño limpio, esponja o trapeador o deje secar al aire.

Enjuague las superficies en contacto con alimentos, como mesones, mesas, mesas de picnic, exteriores de electrodomésticos y / o estufas con agua potable antes de volver a usarlas. No lo use en vasos, platos o utensilios como desinfectante. (450 ppm)

Prepare una solución fresca diariamente o con mayor frecuencia si la solución de uso se diluye o se ensucia visiblemente.

Para desinfectar superficies sin contacto con alimentos

Agregue 2 ml de este producto por litro agua (o dilución equivalente) para desinfectar superficies duras y no porosas previamente limpiadas. Aplique la solución de uso de desinfectante con un paño, trapeador, esponja, rociador o por inmersión, humedeciendo completamente las superficies.

Para aplicaciones de rociadores, use un dispositivo de rociado grueso. Rocíe de 15-20 cm de la superficie; frotar con brocha, esponja o paño. No respirar los aerosoles. Utilice los EPPs adecuados.

Nota: Para aplicaciones de pulverizador, cubra o retire todos los productos alimenticios.

Las superficies tratadas deben permanecer húmedas durante 1 minuto. Seque con una esponja, trapeador o paño o deje secar al aire.

Prepare una solución fresca diariamente o con mayor frecuencia si la solución se diluye visiblemente, se nubla o se ensucia

Para desinfectar superficies de contacto con alimentos, equipos de procesamiento de alimentos y otras superficies duras en ubicaciones de procesamiento de alimentos y lácteos:

Para desinfectar superficies duras no porosas de equipos de procesamiento de alimentos, equipos lácteos, utensilios para alimentos, platos, cubiertos, vasos, encimeras, Equipos de almacenamiento y exhibición refrigerados y otras superficies duras no porosas. Antes de la aplicación, elimine las partículas de alimentos gruesos y la suciedad mediante un enjuague previo o un raspado previo y, cuando sea necesario,

remoje previamente. Luego lave bien o enjuague los objetos con un buen detergente o limpiador compatible, seguido de un enjuague con agua potable antes de aplicar la solución desinfectante. Para artículos demasiado grandes para inmersión, aplique una solución de uso de 2 ml de este producto por cada litro de agua (o una dilución equivalente) en superficies duras previamente limpiadas humedeciendo completamente las superficies con un paño, trapeador, esponja o rociador grueso. Las superficies deben permanecer húmedas durante al menos un minuto, seguidas de un drenaje adecuado y secado al aire. No enjuague.

Sumerja la cristalería, los platos, los cubiertos, los utensilios de cocina y otros equipos de procesamiento de alimentos de tamaño similar en una solución de 2 ml de este producto por litro de agua (o dilución equivalente) durante al menos 60 segundos. Escurrir bien y dejar secar al aire antes de volver a usar. No enjuague. Prepare una solución fresca diariamente o con mayor frecuencia si la solución de uso se diluye o se ensucia. Para aplicaciones mecánicas, la solución de uso no se puede reutilizar para aplicaciones de desinfección. Aplique a los fregaderos, encimeras, almacenamiento refrigerado y equipos de exhibición y otras superficies estacionarias con un paño, esponja o cepillo.

Para desinfectar equipos de procesamiento de alimentos, utensilios y otros artículos en contacto con alimentos :

1. Raspe, enjuague o remoje los artículos (ya sean móviles o estacionarios) para eliminar partículas gruesas de alimentos y tierra.
2. Lave a fondo los artículos con un detergente o limpiador adecuado.
3. Enjuague bien los artículos con agua potable.
4. Desinfecte sumergiendo los artículos con una solución de uso de 2 ml de este producto por litro de agua (o dilución equivalente) durante al menos 60 segundos. Los artículos demasiado grandes para sumergirlos deben humedecerse completamente enjuagando, rociando o frotando.
5. Retire los elementos sumergidos de la solución para drenar y luego seque al aire. Los artículos no sumergidos deben dejarse secar al aire. No enjuague.

**FB**

Divosan G5

Para desinfectar máquinas de hielo:

1. Apague la refrigeración.
2. Lave el equipo con un detergente compatible y enjuáguelo con agua potable antes de desinfectarlo.
3. Aplique una solución de 2 ml de este producto por 1 L de agua (o una dilución equivalente) mediante rociado mecánico, vertiendo directamente o recirculando a través del sistema.
4. Permita que las superficies permanezcan húmedas o que la solución permanezca en el equipo durante al menos 60 segundos.
5. Escurrir bien antes de volver a usar y dejar secar al aire.

Para desinfectar equipos dispensadores de bebidas:

1. Lave el equipo con un detergente compatible y enjuáguelo con agua potable antes de desinfectarlo.
2. Llene el equipo con una solución de 2 ml de este producto por 1 L de agua (o dilución equivalente).
3. Permita que la solución permanezca en el equipo durante al menos 60 segundos.
4. Drene a fondo y deje secar al aire antes de volver a usar. No enjuague.

Para desinfectar equipos de llenado sanitario:

Lave el equipo con un detergente compatible y enjuáguelo con agua potable antes de desinfectarlo. Prepare una solución de uso de 2 ml de este producto por 1 L de agua (o una dilución equivalente) para las aplicaciones finales de lavado y enjuague. Permita que las superficies permanezcan húmedas durante al menos 60 segundos. Escurrir bien y dejar secar al aire antes de volver a usar. No enjuague.

Para desinfectar los tanques de fermentación y almacenamiento de cerveza:

Lave el equipo con un detergente compatible y enjuáguelo con agua potable antes de desinfectarlo. Prepare una solución de uso de 2 ml de este producto por 1 L de agua (o dilución equivalente) para sistemas mecánicos o automatizados. Permita que las superficies permanezcan húmedas durante al menos 60 segundos. Escurrir bien y dejar secar al aire antes de volver a usar. No enjuague.

Para desinfectar las cáscaras de huevo destinadas a alimentos:

Para desinfectar los huevos de grado alimenticio previamente limpiados en las plantas de procesamiento de huevo con cáscara y producto de huevo, rocíe con una solución de uso de 2 ml de este producto por 1 L de agua (o dilución equivalente). La solución debe ser igual o más caliente que los huevos, pero no debe exceder los 130 ° F (54.4°C). Humedezca los huevos completamente y permita que drene. Los huevos desinfectados con este producto se someterán a un enjuague con agua potable solo si se rompen inmediatamente para su uso en la fabricación de productos de huevo. Los huevos deben estar razonablemente secos antes de cascarlos o romperlos. La solución no debe reutilizarse para desinfectar los huevos.

Nota: Solo los huevos limpios y enteros pueden desinfectarse. Los huevos sucios, rotos o pinchados no se pueden desinfectar.

Control de la enfermedad del chancro de los cítricos:

Para la prevención de la enfermedad del chancro de los cítricos mediante el tratamiento de equipos previamente limpiados. Efectivo contra *Xanthomonas axonopodis* pv. citri (enfermedad del chancro de los cítricos) a 2000 ppm de quat activo. Los tratamientos se pueden aplicar a camiones, remolques adjuntos y equipos de cosecha en el campo, incluyendo área de carga, ruedas, neumáticos, tren de aterrizaje, capó, techo, defensas y cualquier otra parte dura y no porosa del equipo que se puede llevar a áreas infestadas. Limpie a fondo todas las superficies con jabón o detergente y enjuague con agua. Luego, sature las superficies con una dilución de uso 1:50 (2000 ppm de quat activo) durante un período de 10 minutos. Dejar secar al aire. Todas las superficies que entren en contacto con alimentos o cultivos deben enjuagarse con agua potable antes de reutilizarse. Para prevenir la propagación de la enfermedad del chancro de los cítricos por este medio de transporte artificial, los tratamientos se realizan mediante pulverización, inmersión o cepillado. La ropa debe enjuagarse o lavarse antes de volver a usarla. El calzado debe enjuagarse antes de volverse a usar.

**FB**

Divosan G5

Instrucciones de desinfección de las instalaciones de aves y cerdos:

Retire todos los animales y alimentos de las instalaciones, vehículos y recintos, tales como gallineros y cajas. Retire toda la basura, excrementos y estiércol de los pisos, paredes y superficies de graneros, corrales, puestos, toboganes y otras instalaciones y accesorios ocupados o atravesados por animales. Vacíe todos los comederos, rejillas y otros aparatos de alimentación y riego. Limpie a fondo todas las superficies con jabón o detergente y enjuague con agua. Use 4.5 ml de este producto por 1 L de agua. Sature las superficies con la solución desinfectante durante 10 minutos. Sumerja todos los cabestros, cuerdas y otros tipos de equipos utilizados para manipular y sujetar animales, así como tenedores, palas y raspadores utilizados para eliminar la basura y el estiércol. Ventile edificios, automóviles, camiones, cooperativas y otros espacios cerrados. No aloje animales ni emplee equipos hasta que el tratamiento haya sido absorbido, fraguado o secado. Lave bien los estantes de alimentación, pesebres, comederos, comederos automáticos, fuentes y bebederos tratados con jabón o detergente, y enjuague con agua potable antes de volver a usarlos.

Criaderos: Úselo para tratar nacedoras, incubadoras, bandejas, bastidores, carros, mesas de sexado, camiones de reparto y otras superficies duras. Use 4.5 ml por 1 L de agua. Deje todas las superficies tratadas húmedas durante 10 minutos o más. Dejar secar al aire.

Vehículos: Limpie todos los vehículos, incluidos los tapetes, cajas, cabinas y ruedas con agua y este producto. Use 4.5 por 1 L de agua. Aplique una solución de uso para tratar todos los vehículos. Deje las superficies tratadas húmedas durante 10 minutos o más. Dejar secar al aire.

Planta faenadora: Desinfecte los equipos, utensilios, paredes y pisos en plantas faenadoras/beneficio de aves y animales. Desinfecte los despojos, las paredes exteriores y las plataformas de carga de las plantas faenadoras/beneficio. Cubra o retire todos los alimentos y materiales de embalaje. Elimine toda la suciedad pesada antes de la aplicación. Use 4.5 ml por 1 L de agua. Sature todas las superficies con solución de uso y frote para aflojar todos los suelos. Las superficies deben permanecer húmedas durante 10 minutos, luego enjuague bien con agua potable antes de reanudar las operaciones.

Instrucciones del desinfectante para el baño de zapatos: (pediluvios)

Para evitar la contaminación cruzada en áreas de animales y las áreas de empaque y almacenamiento de plantas alimenticias, se deben colocar baños de zapatos que contengan una pulgada de solución desinfectante recién hecha en todas las entradas a edificios y criaderos. Raspe las botas de trabajo impermeables y colóquelas en una solución de uso de 2 ml de este producto por 1 L de agua (o dilución equivalente) durante 60 segundos antes de ingresar al área. Cambie la solución en el baño al menos diariamente o con mayor frecuencia si la solución parece diluida o sucia.

Características físico-químicas

| Parámetro | Características |
|-----------------|-----------------|
| Aspecto | Líquido claro |
| Color | Traslúcido |
| Densidad (g/mL) | 0,99 |
| pH | 7 |

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Mantener fuera del alcance de los niños. Este producto está formulado para uso industrial. En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua con los párpados levantados. En caso de contacto con la piel lave inmediatamente con abundante agua. En caso de ingestión, enjuáguese la boca antes de beber 1 o 2 vasos de agua, no provoque el vómito. Para mayor información, consulte la hoja de seguridad correspondiente. Almacenar tapado en sus recipientes originales. Evite temperaturas extremas.

Para mayor información

Contacte a su representante local de Diversey.