

BI-DA PLUS

SANIBET



Sanitizante, desinfectante y desodorizante de múltiple rango.

Este desinfectante de amplio espectro aprobado por la EPA brinda una correcta sanitización en un rango de 150 - 400 PPM de cuaternarios de amonio.

BI-DA PLUS // Sanibet Multi - Range mata el 99.99% de organismos como: Listeria, E-Coli y Salmonella en instalaciones que ofrecen servicios de alimentos.

Es un producto versátil, se puede utilizar para desinfectar utensilios de cocina, ollas, sartenes, y equipos procesadores de alimentos.

También se puede usar para desinfectar pisos y paredes. Es un desinfectante muy completo, químicamente balanceado que es efectivo aún en presencia de agua dura.

Producto concentrado, proporciona un excelente rendimiento y un costo bajo por dilución

Características

- ☑ No requiere enjuague cuando no excede la concentración como sanitizante.
- ☑ Desinfecta pisos, paredes y otras superficies duras, no porosas.
- ☑ Desinfecta equipos de procesamiento de alimentos, cristalería y cubiertos.
- ☑ Rango de concentraciones de Cuaternarios de Amonio de 150-400 PPM según la aplicación recomendada.

Efectivo contra:

- Campylobacter Jejuni.
- Novel Coronavirus SARS-CoV-2
- Staphylococcus Aureus (resistente a la meticilina)
- Escherichia Coli O157: H7.
- Klebsiella Pneumoniae
- Listeria Monocytogenes.
- Salmonella Enterica.
- Shigella Sonneii.
- Yersinia Enterocolitica.
- Vibrio Cholerae.

PRESENTACIÓN DISPONIBLE

- 1 litro – Listo para usarse 1:1
- 1 litro – Soluble Comercial 4:1
- 4 litros – Listo para usarse 1:1
- 4 litros – Soluble Comercial 4:1
- 20 litros – Listo para usarse 1:1
- 20 litros – Soluble Comercial 4:1

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendado para escuelas, restaurantes, áreas de manejo y procesamiento de alimentos, barras e instalaciones institucionales de cocina.

Este producto es un efectivo desinfectante a 200 PPM de cuaternario de amonio activo para uso en superficies en contacto con alimentos en 500 PPM de agua dura.

A. USO COMO DESINFECTANTE.

1. Aplique la solución:
 - a. Para pisos ocupe cubeta y un trapeador.
 - b. Para superficies verticales ocupe esponja o un paño limpio.
 - c. Por inmersión cubra completamente las superficies a desinfectar.
 - d. Con atomizador use un dispositivo de rociado grueso. Rocíe aproximadamente de 15 - 20 centímetros de la superficie; frote con un cepillo, una esponja o un paño. Procure no respirar el producto mientras lo aplica.
2. Atienda las siguientes recomendaciones:
 - En plantas de procesamiento de alimentos, todos los productos alimenticios y materiales de empaque deben retirarse de la habitación o cubrirse cuidadosamente.
 - Enjuague con agua potable las superficies de contacto con alimentos, como cubiertas, mesas, electrodomésticos antes de volver a usarlas.
 - En aplicaciones con atomizador, cubra o retire todos los productos alimenticios. Las superficies tratadas deben permanecer húmedas durante 10 minutos. Seque con un paño limpio, esponja o simplemente permita secar al aire.
 - Cuando se usa en áreas como vestidores, regaderas, baños e instalaciones para hacer ejercicio, este producto es un fungicida eficaz contra Trichophyton Mentagrophytes, el hongo del pie de atleta.
 - Para áreas muy sucias se recomienda limpiar previamente.

Nota: Prepare una solución nueva diariamente, si la solución se enturbia o ensucia visiblemente.

B. PARA DESINFECTAR SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS Y CON FREGADERO DE TRES COMPARTIMENTOS.

Para desinfectar superficies duras no porosas de equipos de procesamiento de alimentos, equipos lácteos, utensilios de comida, platos, cubiertos, vasos, fregaderos, equipos de almacenamiento y exhibición refrigerados y otras superficies duras no porosas.

1. Elimine la suciedad visible o restos de alimentos con un prelavado o escamoteo, de ser necesario humedezca con agua para retirar con mayor facilidad la suciedad.
2. Lave a fondo los objetos con un detergente compatible, seguido de un enjuague con agua potable antes de aplicar la solución desinfectante Sanibet Multirange.
3. Sumerja los utensilios de vidrio, platos, cubiertos, utensilios de cocina y otros equipos en una solución de 1 onza por 5 - 2 galones equivalentes a 1.5 - 4 ml por litro de agua, 150 - 400 ppm de cuaternario activo.
4. Artículos demasiado grandes para sumergir, se deben lavar con detergente compatible, posteriormente humedecer completamente con solución desinfectante ocupando un paño, esponja o atomizador con roció grueso con una concentración de 1 onza por 5 - 2 galones equivalentes a 1.5 - 4 ml por litro de agua, 150 - 400 PPM de cuaternario activo.
5. Las superficies deben permanecer sumergidas o húmedas durante al menos 60 segundos.
6. Retire el exceso de solución y permita que seque al aire. No enjuague.

Nota: Preparar la solución diariamente o con más frecuencia si nota que ha perdido la concentración o si la solución se enturbia o ensucia visiblemente.

C. PARA DESINFECTAR EL EQUIPO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, UTENSILIOS Y OTROS ARTÍCULOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS REGULADOS POR 40 CFR 180.940 (a) EN UNA TARJA DE TRES COMPARTIMENTOS:

1. Raspe, enjuague o prelave los artículos ya sean móviles o estacionarios para eliminar los restos de comida más grades.
2. Lave a fondo los artículos con un detergente o limpiador apropiado.
3. Enjuague los artículos completamente con agua potable.
4. Desinfecte sumergiendo los artículos durante al menos 60 segundos. Los artículos demasiado grandes para sumergirse deben mojarse completamente mediante un atomizador o aplicación con paño.
5. Retire los elementos sumergidos de la solución para eliminar los excesos y luego secar al aire.
6. De igual manera los artículos no sumergidos deben dejarse secar al aire. No enjuague.

D. RECOMENDACIONES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ACUERDO CON LOS SERVICIOS DE SALUD PUBLICA.

Equipo y utensilios deben escamochar correctamente, lavarse y remojar para eliminar los residuos de comida más grades.

1. Lave a fondo el equipo y los utensilios en una solución de detergente caliente.
2. Enjuague los utensilios y el equipo con agua potable.
3. Desinfecte el equipo y los utensilios por inmersión en una solución de uso al menos 60 segundos a una temperatura de 24 ° C.

4. En el caso de equipos y utensilios demasiado grandes para desinfectar por inmersión, aplique una solución rociando o aplicando hasta que esté completamente mojado.
5. Permita que la superficie desinfectada se seque al aire. No enjuague.

E PARA USO EN PISOS.

Aplíquelo con un trapeador húmedo o maquina limpiadora automática.

Especificaciones técnicas

Color	Rosa
Olor	Característico a cuaternario de amonio.
Vida en anaquel	1 año
pH	6 - 9

Número de registro EPA. 6836-266-4170
CERTIFICACIÓN NSF – C0169296

