



SCHEDA TECNICA



CANTELLO s.r.l.

VIA VENARIA 46 - 10148 TORINO - TEL 011/22 66 280 FAX 011/22 66 553

Registro Imprese CCIAA Torino n° 04610760011 - REA TO-644532 - CAPITALE SOCIALE € 50.000,00 I.V.

sito internet: www.cantello.it e-mail: cantello@cantello.it posta certificata: cantello@pec.cantello.info

INFORMATIVA PRIVACY DISPONIBILE SUL SITO INTERNET www.cantello.it

HYGIENE SICURA ALIMENTARE

DISINFETTANTE
SGRASSATORE
INODORE

PER SUPERFICI ALIMENTARI

PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO - REG. MIN. SAL. N. 19.644

SCHEDA TECNICA 15-10-2013

HYGIENE SICURA ALIMENTARE è un disinfettante sgrassatore che garantisce l'igiene su tutte le superfici lavabili nel settore alimentare.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

La formulazione di **HYGIENE SICURA ALIMENTARE** è stata accuratamente studiata e sperimentata con lo scopo di consentire al pp.aa. in essa contenuto di esplicare le loro molteplici funzioni con la massima efficacia, anche in condizioni di ambiente chimico-fisiche sfavorevoli. I coadiuvanti aggiunti proteggono da qualsiasi aggressione chimica, materiali in legno, smalto, porcellana, vetro, acciaio inossidabile.

Formula a base di benzalconio cloruro e tensioattivi non ionici. pH 11-12. Inodore.



PROPRIETA'

HYGIENE SICURA ALIMENTARE copre uno spettro d'azione molto ampio, ed è stato sottoposto ai severi tests Europei, con le seguenti conclusioni:

HYGIENE SICURA ALIMENTARE in presenza di sostanze interferenti, possiede attività **BATTERICIDA** nei confronti di *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 15442 e di *Staphylococcus aureus* ATCC 6538 *Escherichia coli* NCTC 10536, *Enterococcus hirae* ATCC 10541, **usato tal quale in condizioni di sporco, dopo 5 minuti di contatto, alla temperatura di 20°C** in accordo a quanto specificato nella **NORMA EN 1276/2000**, cioè dimostra una riduzione logaritmica di 10^5 UFC nella conta vitale di ciascun ceppo batterico. Come sostanza interferente è stata utilizzata una soluzione di albumina bovina alla concentrazione finale dello 0,3% simulante le condizioni di sporco.

HYGIENE SICURA ALIMENTARE in presenza di sostanze interferenti, possiede attività **FUNGICIDA** nei confronti di *Candida albicans* ATCC 10231 e *Aspergillus niger* ATCC 16404, **usato alla concentrazione dell'80% (che risulta la massima testabile) e del 50% ed in condizioni di sporco, dopo 15 minuti di contatto, alla temperatura di 20°C** in accordo a quanto specificato nella **NORMA EN 1650 (Ottobre 2000)**, cioè dimostra una riduzione logaritmica di 10^4 nella conta vitale.

Come sostanza interferente è stata utilizzata una soluzione di albumina bovina alla concentrazione finale dello 0,3% simulante le condizioni di sporco.

Sulla base dei risultati ottenuti, rispettati i criteri di validità del saggio, **HYGIENE SICURA ALIMENTARE** è stato testato secondo la **Norma Standard Europea EN 13697 2001** e cioè:

POSSIEDE ATTIVITA' BATTERICIDA DI SUPERFICIE quando usato per scopi generali di disinfezione e cioè: utilizzato tal quale si è registrata una riduzione della conta vitale di **4 log** nelle condizioni di **5 min ± 10 s, 20°C ± 1°C e condizioni di sporco**, quanto i microrganismi di prova sono:

<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 6538
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC 15442
<i>Escherichia coli</i>	NCTC 10536
<i>Enterococcus hirae</i>	ATCC 10541

POSSIEDE ATTIVITA' FUNGICIDA DI SUPERFICIE quando usato per scopi generali di disinfezione e cioè: utilizzato tal quale si è registrata una riduzione della conta vitale di **3 log** nelle condizioni di **15 min ± 10 s, 20°C ± 1°C e condizioni di sporco**, quanto i microrganismi di prova sono:

<i>Candida albicans</i>	ATCC 10231
<i>Aspergillus niger</i>	ATCC 16404

APPLICAZIONI E MODALITA' D'USO

Applicazioni:

Disinfettante inodore per una rapida ed efficace disinfezione di tutti gli ambienti e superfici lavabili, nell'industria alimentare di produzione e trasformazione. Indicato per pavimenti, attrezzature, banchi da lavoro, taglieri, recipienti di cottura, mezzi e contenitori di trasporto, celle frigorifere, pallets, impianti, ecc...

Grazie alle sostanze presenti nella sua formulazione, **possiede un'azione sgrassante**.

Utile per i programmi di autocontrollo alimentare di disinfezione ambientale.

Grazie all'azione sgrassante può essere usato anche sulle superfici particolarmente sporche come forni, fornelli, frigoriferi, taglieri, piani di preparazione alimenti, tritacarne, affettatrici e coltelli.

Utile inoltre per la sanificazione della biancheria a mano o in lavatrice.

HYGIENE SICURA ALIMENTARE garantisce un alto livello di decontaminazione ed un risparmio notevole di costi e tempi.

Tale trattamento inoltre, disinfetta le apparecchiature di pulizia ed evita la dispersione e la proliferazione dei germi.

Modalità d'uso:

Disinfettante/Sgrassatore pronto all'uso: spruzzare **HYGIENE SICURA ALIMENTARE** da 20-25 cm. di distanza sulle superfici da pulire e disinfettare fino a formare un sottile velo, lasciare agire il prodotto da 5 a 15 minuti a seconda del grado di disinfezione che si vuole ottenere (battericida 5 min. - fungicida 15 min.) quindi asciugare la superficie trattata con carta monouso o panno pulito. **Risciacquare le superfici a diretto contatto con gli alimenti.**

Sgrassatore/Igienizzante concentrato: diluire il prodotto dal 3% al 5% in acqua (30-50 ml. di prodotto ogni litro di acqua) in base alla quantità di sporco da rimuovere.

Risciacquare le superfici a diretto contatto con gli alimenti.

Per la biancheria diluire il prodotto dallo 0,01% allo 0,02% nell'ultimo risciacquo senza miscelare il prodotto con il detergente di lavaggio.

Avvertenze

Il prodotto non deve comunque venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari. Dopo la disinfezione, effettuare un accurato risciacquo con abbondante acqua potabile al fine di favorire l'eliminazione dei residui di disinfettante. E' vietato l'impiego del prodotto per usi diversi nel settore alimentare da quelli indicati.

Prima di utilizzare il prodotto su alluminio e leghe leggere effettuare una prova preventiva per verificare la tenuta del materiale.

100 g di prodotto contengono (p/p)

Principi attivi	Alchil Dimetil Benzil Ammonio Cloruro	g	5,0
Eccipienti	Conformulanti ed acqua depurata q.b. a	g	100,00

Prodotto Corrosivo. Provoca ustioni. Altamente tossico per gli organismi acquatici. Conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico. In caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Non gettare i residui nelle fognature; non disfarsi del prodotto e del recipiente se non con le dovute precauzioni. Usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggersi gli occhi/la faccia.

Contiene 2 -aminoetanolo

PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO
Reg. Min. Sal. n. 19.644

TIPI DI CONFEZIONE

Imballo primario	Imballo secondario
Flacone con trigger da 750 ml Tanica da 5 lt	6 flaconi con trigger 4 taniche

Descrizione	Documenti operativi	Controlli effettuati
Materie prime	Verbali di ispezione al ricevimento	Analisi chimico fisiche
Contenitori primari	Verbali di ispezione al ricevimento	Verifiche statistiche e in processo
Etichette	Verbali di ispezione al ricevimento	Verifiche di conformità all'etichetta autorizzata dal Ministero della Salute.
Prodotto intermedio (formulato)	Piano di fabbricazione e controllo di formulazione	Verifiche di conformità a seguito dei controlli di laboratorio
Prodotto confezionato	Piano di fabbricazione e controllo di confezionamento	Controlli statistici di conformità del contenuto alla capacità dichiarata Verifiche di conformità a seguito dei controlli di laboratorio.

USO ESTERNO-USO PROFESSIONALE

AMEDICS
PROFESSIONAL

Via Foro Boario, 111 – 44122 FERRARA
Tel. 0532 - 978497 Fax 0532 - 909233

e-mail: commerciale@amedics.eu <http://www.amedics.eu>