

## Čistilo za površine in dezinfekcija v SmartDose™

### Opis

Suma Bac D10 je koncentrirano sredstvo za čiščenje in dezinfekcijo, ki čisti in dezinficira vse površine v enem koraku.

### Ključne lastnosti

Suma Bac D10 je kombinacija kvarternih amonijevih spojin, sekvestrantov in pufrov, zaradi česar je sredstvo zelo učinkovito proti širokemu spektru mikroorganizmov v vseh trdotah vode. Formulacija prav tako vsebuje površinsko aktivne snovi, ki zagotavljajo odlično čistilo moč.

### Prednosti

- Učinkovito pri odstranjevanju maščobnih madežev in zasušenih ostankov živil.
- Učinkovito za širok spekter mikroorganizmov; pomaga pri izboljšanju vzdrževanja higiene.
- Učinkovito sredstvo pri vseh trdotah vode.
- Priročno in nadzorovano doziranje preko sistema SmartDose.
- Del ponudbe v SmartDose za čiščenje kuhinje.

### Čiščenje in dezinfekcija z razpršilko:

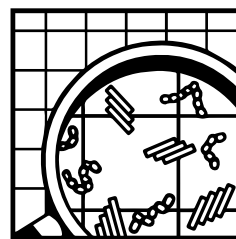
1. Napolnite plastenko z razpršilko s 750 ml vode.
2. Obrnite rumeno glavo v položaj razpršilke: povlecite glavo navzgor, nato potisnite navzdol za doziranje kemikalije. Pred uporabo nežno pretresite plastenko.
3. Pred nanosom izdelka odstranite ostanke umazanije.
4. Razpršite razkužilo Suma Bac D10 in obrišite.
5. Ponovno razpršite razkužilo Suma Bac D10 in pustite delovati najmanj 30 sekund.
6. Obrišite površino.
7. Sperite in pustite, da se posuši na zraku.

### Čiščenje z vedrom:

1. Napolnite vedro z vodo.
2. Obrnite rumeno glavo v položaj vedra: povlecite glavo navzgor, nato potisnite navzdol med polnjenjem vedra do 7 L.
3. Raztopino nanesite s krpo ali krtačo.
4. Pustite vsaj 5 minut, nato obrišite površino.
5. Temeljito sperite in pustite, da se posuši.

Oglejte si načrt varnosti hrane ali oceno HACCP, da določite področja, kjer zadostuje sprotno čiščenje ali kjer je zahtevano razkuževanje.

Priljubljen izdelek v plastenki z razpršilko bo aktiven do sedem dni.



© A.I.S.E.

#### Tehnični podatki

Izgled: Bistra vijolična tekočina

pH vrednost (koncentrat, nerazredčen): 11

pH vrednost (1 % raztopina): 10,3

Relativna gostota (20°C): 1,05

Zgornji podatki so značilni za normalno proizvodnjo in jih ne smemo jemati kot specifikacijo.

#### Navodila za varno rokovanje in skladiščenje

Celotna navodila za rokovanje in odstranjevanje tega izdelka so na voljo v ločenem varnostnem listu.

Shranjujte v originalno zaprti embalaži. Nikoli ne shranjujte obrnjenega na glavo. Izogibajte se ekstremnim temperaturam.

#### Kompatibilnost izdelka

Pod priporočenimi pogoji uporabe je Suma Bac D10 primeren za uporabo na vseh vodoodpornih materialih, ki se običajno pojavljajo v kuhinjah.

#### Mikrobiološki podatki

Suma Bac D10 je opravil EN 1276; 2009 pri razredčitvi 1 % v trdi vodi (300ppm) v umazanih pogojih (0.3 % volovski albumin), v 5 minutah.

Suma Bac D10 je opravil EN1276; 2009 pri razredčitvi 1.0% v trdi vodi (300ppm) v čistih pogojih (0.03 % volovski albumin), v 30 sekundah.

Suma Bac D10 je opravil EN1276; 2009 pri razredčitvi 1 % proti *L. monocytogenes* NCTC10357 in *Campylobacter jejuni* NCTC 11322. V umazanih pogojih pri 20°C v 30 sekundah je bilo prikazano 5-logaritemsko zmanjšanje.

Suma Bac D10 je opravil EN1276; 2009 pri razredčitvi 1 % proti *S. enterica* NCTC10653. V umazanih pogojih pri 20°C v 2,5 minutah je bilo prikazano 5-logaritemsko zmanjšanje.

Suma Bac D10 je opravil EN 1650 (februar 1998) pri razredčitvi 0.5 % v/v proti *Candida albicans* pri 20 °C v umazanih pogojih (0.3 % volovski albumin) v 15 minutah.

Suma Bac D10 je opravil EN 14476; 2005 (Avian Influenza Virus) pri razredčitvi 1 % v čistih pogojih v 5 minutah in v umazanih pogojih v 10 minutah.