

# KLINER-PROFESIONAL, S.A.

Polígono Industrial Jándiz C/ Bidegana 8

CP 01015. Vitoria-Gasteiz, ALAVA

Tel: 945 292 010 Fax: 945 292 009

info@klinerprofesional.com

Empresa certificada según:



## GLOBAL KLINER

www.klinerprofesional.com

### **GERMA DESMUS: Detergente bactericida espumante para la industria alimentaria**

Rev-7 18-05-20

#### **DESCRIPCIÓN**

GERMA DESMUS es un detergente bactericida para la limpieza y desinfección en Industrias Alimentarias.

GERMA DESMUS ha sido especialmente desarrollado para la eliminación de residuos orgánicos mediante equipos de limpieza por espuma, teniendo en cuenta las elevadas exigencias de higiene en la industria alimentaria.

La incorporación de agentes tensioactivos especiales facilitan la rápida penetración del producto en cualquier tipo de suciedad y la formación de abundante espuma.

Los productos secuestrantes que contiene la fórmula del GERMA DESMUS evitan que el poder de limpieza se vea afectado al utilizarlo con aguas duras.

El contenido de cloro activo facilita la desnaturalización y eliminación de residuos proteicos, eliminando completamente la suciedad y malos olores.

No contiene NTA, tensioactivos catiónicos ni nonilfenoles etoxilados.

Nº Registro en el R.O.P.: 18-20-06230HA

#### **CAMPOS DE APLICACIÓN**

GERMA DESMUS está recomendado para la limpieza y desinfección diaria en plantas de procesamiento de vegetales, conservas, vino y bebidas refrescantes. Además es adecuado para aplicaciones donde exista elevada suciedad proteica como mataderos, procesamiento de aves y conservas de pescado. Puede aplicarse sobre suelos, paredes, tablas de corte, llenadoras, cintas de transporte y otros equipos de proceso.

GERMA DESMUS es adecuado para usar con un amplio rango de equipos generadores de espuma.

Aplicado a las concentraciones de uso y temperaturas recomendadas es adecuado para usar con los distintos aceros inoxidables comúnmente presentes en la industria de procesamiento de alimentos. No es apto para metales blandos como el aluminio y materiales galvanizados.

#### **MÉTODOS E INSTRUCCIONES DE USO**

GERMA DESMUS se utilizará siempre disuelto en agua entre el 3 y el 5%, rociando y enjuagando posteriormente. En industria alimentaria es obligado llevar a cabo un correcto aclarado final para evitar restos de producto sobre superficies que tengan contacto con alimentos.

De acuerdo con la norma UNE-EN 13697 el producto GERMA DESMUS cuando está diluido al 2% en agua dura, posee actividad bactericida sobre superficies después de 5 minutos a 20°C en condiciones sucias cuando los organismos de ensayo son:

Escherichia coli

Pseudomonas aureginosa

Enterococcus hirae

Staphylococcus aureus

Listeria monocytogenes



Según la guía "Orientación provisional para la limpieza ambiental en instalaciones no sanitarias expuestas al SARS-CoV-2" publicada por el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) el GERMA DESMUS al 2% contiene la concentración de materia activa indicada para ser efectivo contra el coronavirus.

En el listado de Productos virucidas autorizados en España se recuerda que la lejía, que es una dilución de hipoclorito sódico en agua, ha sido recomendada para la desinfección en los diferentes protocolos nacionales así como en las recomendaciones de la OMS debido a su eficacia virucida.

Nuestro producto GERMA DESMUS está fabricado en base hipoclorito sódico, por tanto, podemos afirmar que tiene eficacia virucida.

### **PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS**

Color: Amarillento

Olor: A hipoclorito

pH (1% solución a 20°C): 12,4

Densidad: 1,18 g/ml

Método de análisis

Reactivos: Ácido clorhídrico o sulfúrico 0,1N, Tiosulfato sódico 0,1N, Indicador de fenolftaleína.

Procedimiento: Añadir 10ml de Tiosulfato sódico 0,1N a 10ml de la solución a testar, agitar bien y esperar 30 segundos. Añadir 2-3 gotas de solución indicadora y valorar hasta desaparición del color.

Cálculos:

%v/v GERMA DESMUS = ml solución valorante gastada x 0,67

%p/v GERMA DESMUS = ml solución valorante gastada x 0,78

### **MODALIDAD DE SUMINISTRO**

Cajas de 4 x 5L. Bombonas de 10 y 25L. Bidones de 220L. Contenedores de 1.000L.