

## Delladet

### Detergente desinfectante para superficies externas

# VS2

#### Descripción

**Delladet** es un detergente concentrado con propiedades desinfectantes, especialmente formulado para aplicaciones en superficies externas en las Industrias Alimentarias, de Bebida y Lácteas.

#### Aplicaciones

**Delladet** contiene una mezcla de tensioactivos espumantes, secuestrantes y sinergizadores alcalinos. Las propiedades desinfectantes son debidas a la incorporación de amonios cuaternarios (QAC). Esta combinación de ingredientes proporciona una excelente eliminación y desinfección contra la mayoría de las formas vegetativas de microorganismos incluyendo bacterias Gram-positiva, Gram-negativa y levaduras.

**Delladet** esta recomendado para la limpieza y desinfección en un solo paso de suelos, paredes, utensilios y otras superficies en contacto con los alimentos y es adecuado para aplicar en procesadoras de carne y pollo, snack, lácteas, bebidas y en la mayoría de otros tipos de industrias alimentarias.

**Delladet** puede usarse mediante aplicación manual, inmersión o pulverización. Sus propiedades espumantes hacen que sea posible usarlo con equipos adecuados de aplicación por espuma.

#### Ventajas

- Un producto para limpiar y desinfectar – ahorro en tiempo y esfuerzo.
- Efectiva acción detergente que elimina grasa y suciedad reseca.
- Acción desinfectante de amplio espectro.
- Adecuado para utilizar en aguas blandas o duras.
- Utilizado sobre superficies en contacto con alimentos, no origina problemas de contaminación (olor sabor).

#### Modo de Empleo

Usar **Delladet** a concentraciones entre 1,0-4,0% v/v dependiendo del tipo y grado de suciedad y de la problemática. Aclarar a fondo siempre tras su uso. Para más detalles, consultar el Plan de Higiene.

#### Información Técnica

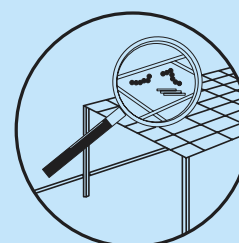
Aspecto:	Líquido transparente incoloro
Densidad relativa a 20°C:	1,05
pH (1% solución a 20°C):	10,5
Demanda Química de Oxígeno:	345 gO <sub>2</sub> /kg
Contenido de Nitrógeno (N):	2,8 g/kg
Contenido de Fósforo (P):	no

Estos valores son característicos del producto y no deben ser tomados como especificaciones de Control de Calidad.

#### Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los envases originales, evitando temperaturas extremas. Información completa sobre manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420.



Divosan™

## Delladet

### Compatibilidad del producto

**Delladet** es seguro para uso en materiales comúnmente presentes en la Industria Alimentaria cuando se aplica según las condiciones recomendadas. Enjuagar abundantemente siempre las superficies tras su uso. En caso de duda, es aconsejable testar cada material por separado antes de un uso prolongado.

### Método de análisis

Reactivos:	Ácido clorhídrico o sulfúrico 0,1N Indicador rojo metilo
Procedimiento:	Añadir 1ml de indicador a 100ml de agua usada para diluir el producto. Valorar con ácido hasta la aparición del color rosa y anotar los valores = B ml. A continuación, añadir 1ml de indicador a 100ml de solución a testar. Valorar con ácido hasta la aparición del color rosa y anotar los valores = T ml.
Cálculos:	$\% \text{ v/v Delladet} = (T - B) \text{ ml} \times 0,12$ $\% \text{ w/v Delladet} = (T - B) \text{ ml} \times 0,13$ $\% \text{ w/w Delladet} = (T - B) \text{ ml} \times 0,13$

### Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.294 ISO 9.001 y nº 653.269 ISO 14.001.  
Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

### Registro

Nº Registro **Delladet**: 08-20-02981 HA.

### Información Microbiológica

EN 1276 (actividad bactericida): pasa al 1% en aguas duras (300ppm. como  $\text{CaCO}_3$ ), condiciones limpias y sucias (0,03% y 0,3% albúmina bovina respectivamente) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

Escherichia Coli  
Pseudomonas Aeruginosa  
Enterococcus Hirae  
Staphylococcus Aureus

EN 13697 (actividad bactericida): pasa al 4% en aguas duras (300ppm. como  $\text{CaCO}_3$ ), condiciones limpias (0,03% albúmina bovina) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

Escherichia Coli  
Pseudomonas Aeruginosa  
Enterococcus Hirae  
Staphylococcus Aureus

Información microbiológica adicional:

Organismo	Norma	Dosis	Tiempo [min]
Listeria Monocytogenes	EN 1276	0,25%	5
Salmonella Enterica	EN 1276	0,5%	5

Información adicional bajo solicitud.

### Diversey España, S.L.

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

[www.diversey.es](http://www.diversey.es)