

	HYGIENIC BFV PLUS DESINFETANTE CONCENTRADO BACTERICIDA, FUNGICIDA E VIRUCIDA
DESCRIÇÃO	Desinfetante concentrado, à base de Cloreto de Benzalcónio, recomendado para a desinfecção de superfícies não porosas em diversas áreas, tais como, área hospitalar, centros de saúde, áreas institucionais (TP2), e para a desinfecção de superfícies e utensílios na área alimentar e também outras áreas relacionadas, tais como cozinhas, peixarias, talhos, <i>catering</i>, padarias, charcutarias, restauração (TP4).
PROPRIEDADES	Contém um amplo espectro de atividade contra bactérias, fungos, leveduras e vírus (ver anexo I). Adequado para superfícies não porosas e superfícies suscetíveis de entrar em contacto com alimentos.
ÁREAS DE APLICAÇÃO	Áreas críticas na indústria alimentar: • INDÚSTRIA DE BEBIDAS REFRESCANTES E ÁGUAS MINERAIS: Desinfecção de tanques de mistura, pasteurizadores, enchedoras, condutas e elementos desmontáveis. • INDÚSTRIA LÁCTEA: Desinfecção de pasteurizadores, enchedoras, centrífugas e tanques de coalhada. • INDÚSTRIA DE GELADOS: Desinfecção de pasteurizadores, freezers, tanques de mistura de ingredientes, enchedoras, etc. • INDÚSTRIA VINÍCOLA: Desinfecção de tanques de guarda e fermentação, enchedoras de garrafas. • INDÚSTRIA DE CARNES: Para manter assépticas as superfícies que tenham sido lavadas previamente. Utensílios de sacrifício (por imersão). Igualmente recomendado para a desinfecção de superfícies e utensílios em cozinhas, peixarias, talhos, <i>catering</i>, padarias, charcutarias, restauração. Área institucional: escolas, infantários, escritórios, ginásios, lares. Área hospitalar e áreas relacionadas: centros de saúde, indústria farmacêutica. Áreas profissionais: Transportes públicos, cabeleireiras, centros estéticos.
MODO DE EMPREGO	<u>Para conseguir o efeito desinfetante deste produto recomenda-se aplicar após limpeza prévia.</u> Aplicar o produto diluído lavar e esfregar (ação mecânica) com pano ou equivalente humedecido. Sem ação mecânica, pulverizar o produto diluído nas superfícies e/ou imergir os equipamentos e ferramentas com o produto. Ação bactericida, diluir 1% do produto em água (10mL em 1L de água) e deixar as superfícies humedecidas durante 5 minutos. Enxaguar com água potável as superfícies que são suscetíveis de entrar em contacto com alimentos e deixar secar ao ar aquelas que não entram em contacto direto com alimentos. Ação fungicida, diluir 2,5% do produto em água (25mL em 1L de água) e deixar atuar durante 15 minutos. Ação virucida, diluir 2% do produto em água (10mL em 1L de água) e deixar atuar durante 5 minutos.

HIGIENE E SEGURANÇA	Ver Ficha Dados Segurança do Produto. Armazenar na embalagem de origem fechada. Evitar temperaturas extremas. Em caso de acidente, consultar o Centro de Informação Antivenenos (CIAV) através do telefone 800 250 250.
CARACTERÍSTICAS	Estado físico a 20°C: Líquido Aspetto: Transparente Cor: Incolor Odor: Característico pH: [12,0 - 12,5] Densidade a 20°C: 1,041 g/cm³ Propriedade de solubilidade: Solúvel em água <u>Substância ativa de acordo com anexo V Regulamento (UE) Nº 528/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de maio de 2012, relativo à disponibilização no mercado e à utilização de produtos biocidas, "Tipo de Produtos Biocidas", pertencentes ao Tipo de Produto 2 – Desinfetantes e algicidas não destinados a aplicação direta em seres humanos ou animais e Tipo de Produto 4 - Superfícies em contacto com os géneros alimentícios e alimentos para animais.</u>
COMPOSIÇÃO	Cloreto de benzalcónio 10 %(m/m), excipientes qbp. 100%
EMBALAGEM	5L, 20L

USO PROFISSIONAL

A informação deste folheto é segundo o nosso critério correto. No caso de não serem respeitadas as corretas condições de utilização dos produtos, não nos responsabilizamos pelas consequências da sua utilização.

ANEXO I

Ensaio de eficácia segundo as normas UNE-EN realizados em laboratório acreditado de desinfeção do fornecedor da substância ativa, os tempos de contacto apresentados são obrigatórios, de forma a garantir o efeito de desinfeção do produto:

Tabela 1. A. Ensaio de eficácia bactericida, condições sujas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 1276 Ensaio em suspensão	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Escherichia coli</i>	5min	0,30%
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Escherichia coli</i>	5 min	1,00%

Tabela 1.B. Ensaio de eficácia bactericida, condições limpas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella typhimurim</i>	5min	1,00%
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	15min	0,25%

Tabela 2.A. Ensaio de eficácia leveduricida, condições limpas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 1650 Ensaio em suspensão	<i>Candida albicans</i>	15min	0,25%
EN 13697:2015 Ensaio em Superfícies	<i>Candida albicans</i>	15min	1,00%

Tabela 3.A. Ensaio de eficácia fungicida, condições limpas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 1650 Ensaio em suspensão	<i>Aspergillus brasiliensis</i> <i>Candida albicans</i>	15min	2,50%
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	<i>Aspergillus brasiliensis</i> <i>Candida albicans</i>	15min	2,50%

Tabela 4. Ensaio de eficácia virucida, condições limpas. Área Médica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 14476 Ensaio em suspensão	<i>Poliovirus</i> tipo 1 <i>Adenovirus</i> tipo 5 <i>Murine norovirus</i>	5min	2,00%