

Descripción

SurfaQuat Plus es un desinfectante de alto rendimiento a base de sales cuaternarias de amonio de quinta generación, el cual está específicamente diseñado para la eliminación total de los principales microorganismos de interés sanitario en la industria alimenticia.

SurfaQuat Plus garantiza una desinfección completa en las superficies en contacto con alimentos, como paredes, pisos, mesas de preparación, bandas transportadoras, etc., después de los procesos de limpieza ácida o alcalina.

Usos recomendados

SurfaQuat Plus puede utilizarse para la desinfección de pisos, paredes, o en los equipos de procesamiento de alimentos.

SurfaQuat Plus también puede utilizarse en las charcas sanitarias colocadas a la entrada de las áreas de producción.

SurfaQuat Plus puede utilizarse en cualquier empresa dedicada al procesamiento de alimentos, como la industria láctea, las procesadoras de carnes, industrias del sector pesquero, industrias de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, etc.

Especificaciones Técnicas

Apariencia	Líquido transparente incoloro o ligeramente amarillento
Olor	Débil olor característico
Densidad, g/l	1.05 - 1.010
Concentración	10 % de mezcla de sales cuaternarias de amonio
Solubilidad	Completamente soluble en agua

Características	Solución HACCP
Formulado con sales cuaternarias de quinta generación	Elimina hasta un 99.999 % de los microorganismos patógenos de interés sanitario.
Tienen carga positiva	Se adhieren a la membrana celular de los microorganismos, para después penetrar y destruir sus capacidades metabólicas
Es más tolerantes al agua dura y a la presencia de materia orgánica que otros desinfectantes similares	No requieren agua baja en sales para preparar las diluciones de uso, y no pierden efectividad si existen residuos aislados de materia orgánica
Fácil de usar y de rápida acción	Empieza su acción destructora de microorganismos en muy poco tiempo después de aplicarse
No contiene colorantes ni aromas artificiales	Impide la transferencia de colorantes y/o aromas a los alimentos procesados
No es corrosivo ni genera manchas	Puede aplicarse en prácticamente todos los materiales utilizados en la industria alimenticia

Instrucciones de uso

1. Aplique **SurfaQuat Plus** en superficies lavadas previamente, y después del enjuague.
 2. Dependiendo de la carga microbiana, **SurfaQuat Plus** puede diluirse hasta en 50 partes de agua. Utilice siempre agua potable.
 3. Las diluciones de **SurfaQuat Plus** pueden aplicarse con mopas, trapos adecuados o por aspersión.
 4. En las superficies que después entrarán en contacto con alimentos, el producto debe enjuagarse con abundante agua.
- Para más información, consulte a nuestro Departamento Técnico: asistencia.tecnica@haccp.mx

Presentación

SurfaQuat Plus está disponible en porrones de plástico de 5, 20 y 50 litros, así como en tambores de 200 litros.

Precauciones y primeros auxilios

No se deje al alcance de los niños. Utilice siempre equipo de seguridad. Por contacto con la piel, lave con agua abundante. En caso de contacto ocular, enjuague con abundante agua por lo menos durante 15 minutos y consultar de inmediato a un especialista. Para más información, consulte la respectiva Hoja de Seguridad.