

JABON BACTERICIDA

HOJA TECNICA DE PRODUCTO

Limpiador desinfectante de amplio espectro para manos

DESCRIPCION

Es un limpiador y desinfectante de manos con base cuaternaria de un solo paso recomendado para el procesamiento de alimentos, los laboratorios de investigación de animales, u otros usos similares donde se tiene que prevenir la contaminación cruzada. También es recomendado para áreas donde el personal requiere protección contra infecciones. Este producto es excepcional para remover las suciedades de grasas.

- Mezcla única de limpiadores y detergentes.
- Limpieza y desinfección logrado en un solo lavado de manos.
- Toxicidad baja.
- Reduce el potencial de irritación y sequedad.
- Produce una espuma rica que enjuaga completamente.
- Provee remoción de la suciedad difícil.
- Excepcional para las suciedades grasas.
- Recomendado para las aplicaciones de procesamiento de alimentos donde se tiene que prevenir la contaminación cruzada.
- Económico.

ESPECIFICACIONES

Olor.....	Suave	Enjuague.....	Completa
Color.....	Claro/Verde claro/Naranja claro	Generación de Espuma.....	Moderada
Estado Físico.....	Líquido	Tolerancia de Agua Dura.....	Alta
Viscosidad (cps).....	(a 75°F)1200 – 1400	Emulsificación/Solubilidad.....	Completa
Gravedad específica.....	1.05 gm/ml	pH.....	6.5 - 7.5
Biodegradable.....	Si		

* Las tolerancias son típicas y están sujetas a las tolerancias usuales de la fabricación.

INSTRUCCIONES DE USO

Lávese después de cada ausencia de la estación de trabajo y como lo especifica la administración. No necesita lavarse las manos antes de usar este producto.

Para lavarse y desinfectarse las manos a la vez, aplique de 1 a 2 cc en la palma de la mano, añada 15cc de agua, frótelas y lávese en la forma normal. Después de usarlo, se tiene que enjuagar bien las manos con agua potable. Repita cada vez que entre al área de producción.

Este producto tiene que ser dispensado por un dispensador adecuado localizado a una distancia suficiente de la línea de procesamiento para prevenir la contaminación accidental del producto.

No contamine el agua, los alimentos o la comida al almacenarlo o desecharlo.

Nota: Las diluciones sugeridas pueden variar de acuerdo a la industria, normas del país o requerimientos del cliente.

* Vea la instrucciones de la etiqueta y el MSDS para uso completo.



MANUQUINSA

H & H MANUFACTURAS QUIMICAS Y SERVICIOS S.A.

Restaurante Munich 1 c. al lago, 3 1/2 c. abajo M/D, Managua, Nicaragua.

PBX: (505) 2264-2313 • Telefax: (505) 2254-6208

Apdo. Postal # 2159 • Email: gerencia@manuquinsa.com.ni

Email: gerenciamqi@manuquinsa.com.ni • www.manuquinsa.com.ni