

DESINBAC TOL

LIMPIADOR DESINFECANTE
Nº Registro Biocida: 20-20/40-10645HA
Cumple la NORMA UNE-EN 14476:2014 + A2:2019 DE ACTIVIDAD VIRUCIDA (CORONAVIRUS)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Especificaciones de producto:
pH: 8.5-9.5 (100%)
Densidad: 0.950 - 1.000 g/cm^3
Color: Azul
Olor: Perfumado
Aspecto: Líquido.

Fórmula cuantitativa:
Isopropanol (10'30%)
Cloruro de didecildimetilamonio (1'00%)
Excipientes (c.s.p. 100%)

Presentación:
- Botella de 1 L

Memoria descriptiva

Uso en la Industria Alimentaria. Aplicación por personal profesional.
Desinfección de contacto: superficies y equipos.

Producto limpiador desinfectante, listo al uso, INCLUIDO en el **LISTADO DE VIRICIDAS AUTORIZADOS** del Mº de Sanidad, de aplicación en la industria alimentaria y restauración colectiva, allí donde se requiere una máxima calidad higiénica (obradores, utensilios, bandejas y elementos de transporte de alimentos).
Se basa en una mezcla sinérgica de alcohol isopropílico y amonio cuaternario, con agentes tensioactivos y desengrasantes, para la limpieza y desinfección en una sola operación de superficies y utensilios fuertemente contaminados. Demostrada su elevada efectividad bactericida, fungicida, levuricida y viricida.

- Cumple la Norma **UNE-EN 13697** en condiciones sucias. Antisépticos y Desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

- Cumpla la Norme **UNE-EN 13697** en condiciones sucias para fines específicos con los microorganismos de ensayo *Salmonlla entérica* subespecie entérica serovariedad *typhimurium y Listeria monocytogenes.*

- Cumple la Norma **UNE-EN 14476** en condiciones sucias, a una concentración de 97%, con 5 minutos de contacto y a 20ºC de temperatura, para fines específicos con los microorganismos de ensayo *Adenovirus tipo 5 y Novovirus murino.*

Actividad desinfectante

DESINBAC TOL ha sido testado por un laboratorio externo acreditado, conforme a los criterios marcados por la norma **UNE-EN 13697 (Actividad bactericida)** al 1% con un tiempo de contacto de 5 minutos y en condiciones sucias, para las cepas de referencia:

Organismo	Norma	Dosis	Tiempo (min)
Pseudomonas Aeruginosa	EN 13697	1 %	5 min
Escherichia Coli	EN 13697	1 %	5 min
Staphylococcus Aureus	EN 13697	1 %	5 min
Enterococcus Hirae	EN 13697	1 %	5 min
Salmonella enterica	EN 13697	1 %	5 min
Listeria monocytogenes	EN 13697	1 %	5 min

DESINBAC TOL ha sido testado por un laboratorio externo acreditado, conforme a los criterios marcados por la norma **UNE-EN 13697 (Actividad levuricida)** al 1% con un tiempo de contacto de 15 minutos y en condiciones sucias, para las cepas de referencia:

Organismo	Norma	Dosis	Tiempo (min)
Candida Albicans	EN 13697	1 %	15 min

DESINBAC TOL ha sido testado por un laboratorio externo acreditado, conforme a los criterios marcados por la norma **UNE-EN 13697 (Actividad fungicida)** al 10% con un tiempo de contacto de 15 minutos y en condiciones sucias, para las cepas de referencia:

Organismo	Norma	Dosis	Tiempo (min)
Candida Albicans	EN 13697	10 %	15 min
Aspergillus Brasiliensis	EN 13697	10 %	15 min

DESINBAC TOL ha sido testado por un laboratorio externo acreditado, conforme a los criterios marcados por la norma **UNE-EN 14476 (Actividad virucida)** al 97% con un tiempo de contacto de 5 minutos y en condiciones sucias, para las cepas de referencia:

Organismo	Norma	Dosis	Tiempo (min)
Adenovirus tipo 5	EN 14476	100 %	5 min
Norovirus murino.	EN 14476	100 %	5 min

Modo de utilización

Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta.
La aplicación del producto en la industria alimentaria habrá de llevarse en ausencia de alimentos.

Modo de empleo desinfección de contacto: superficies y equipo, mediante pulverización, inmersión, bayeta o fregona con el producto puro respetando los tiempos de contacto. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad.
Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas.
Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con los alimentos, antes de su utilización.
Ventílese adecuadamente tras la realización del tratamiento de desinfección.
No mezclar con otros productos químicos.
Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos.
Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc..)
Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales.

COMPOSICIÓN: Isopropanol (10’30%), Cloruro de didecildimetilamonio (1’00%), excipientes (c.s.p. 100%)

Consejos de seguridad

Palabra de advertencia:

Atención

Frases H:

H315	Provoca irritación cutánea.
H319	Provoca irritación ocular grave.

Frases P:

P280	Llevar guantes y gafas de protección.
P264	Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación
P362+P364	Quitar las prendas contaminadas y lavarlas antes de volver a usarlas.

Manténgase fuera del alcance de los niños.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD A DISPOSICIÓN DEL USUARIO PROFESIONAL QUE LO SOLICITE.

A fin de evitar riesgos para las personas o el medio ambiente, siga las instrucciones de uso.

ES: En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Teléfono 915 620 420
ROESB: 0939-CV

RACRISA, S.L.
C/ DELS OBRERS, 54 – P. I. Les Valletes
46192 – Montserrat (VALENCIA)

Versión: 1
Fecha de revisión: 02/02/2026