

# GERMICID<sub>20</sub>

**DISINFETTANTE  
BATTERICIDA AD  
AZIONE  
DETERGENTE**

**PER SUPERFICI  
ALIMENTARI**



PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO - REG. MIN. SAL. N. 13.634

SCHEDA TECNICA 03-08-2015 Rev. 00

**GERMICID<sub>20</sub>** è un disinfettante sgrassatore che garantisce l'igiene su tutte le superfici lavabili nel settore alimentare.

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

**GERMICID<sub>20</sub>** è un prodotto ad azione pulente e disinfettante.

**GERMICID<sub>20</sub>** è un potente disinfettante che, grazie ad una efficace miscela di tensioattivi, elimina anche gli sporchi più difficili.

Specifico per la disinfezione di superfici, attrezzature e macchinari nel settore della ristorazione, nelle industrie alimentari e nelle comunità. Non altera materiali metallici, tessuti, sintetici. Ottimo disinfettante anche per il trattamento della biancheria infetta.



**Formula a base di benzalconio cloruro e tensioattivi non ionici. pH 9-11. Inodore.**

## PROPRIETA'

**GERMICID<sub>20</sub>** è fortemente attivo su di una vasta gamma di Batteri Gram+, Gram-, Miceti, Muffe, Alghe. **GERMICID<sub>20</sub>** mostra un'eccellente attività virucida, anche nei confronti dell'HIV agente eziologico dell'AIDS, e dell'HBV responsabile dell'epatite virale di tipo B. Proprietà chimica del prodotto: alcalino.

## APPLICAZIONI E MODALITA' D'USO

Disinfettante inodore per una rapida ed efficace disinfezione di tutti gli ambienti e superfici lavabili, nell'industria alimentare di produzione e trasformazione. Indicato per pavimenti, attrezzature, banchi da lavoro, taglieri, recipienti di cottura, mezzi e contenitori di trasporto, celle frigorifere, pallets, impianti, ecc...

Grazie alle sostanze presenti nella sua formulazione, **possiede un'azione sgrassante.**

Utile per i programmi di autocontrollo alimentare di disinfezione ambientale.

Grazie all'azione sgrassante può essere usato anche sulle superfici particolarmente sporche come forni, fornelli, frigoriferi, taglieri, piani di preparazione alimenti, tritacarne, affettatrici e coltelli.

Utile inoltre per la sanificazione della biancheria a mano o in lavatrice.

## SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Disinfetta a fondo ed elimina tutte le tracce di grasso alimentare da pavimenti, muri, ripiani, piani di lavoro, celle frigorifere, macchinari, attrezzature ed utensili;

Elimina tutti i cattivi odori dalle superfici trattate;

L'utilizzo quotidiano assicura igiene e disinfezione

## MODALITA' D'USO

- In base al tipo e all'intensità dello sporco, **diluire il prodotto dall'0,5% al 1%** (1:200 a 1:100);
- Applicare la soluzione sulle superfici da trattare con una spugna;
- Lasciare agire per almeno 10 minuti (tempo necessario al disinfettante per esplicare la sua attività);
- Rimuovere la soluzione sporca e risciacquare.

SUPERFICI	TRATTAMENTO	TEMPI DI CONTATTO	DILUIZIONI	MODO D'USO
<b>Coltelli, strumenti da taglio e non</b>	Quotidiano	10'	0,5%	Mettere in ammollo e risciacquare accuratamente
<b>Tritacarne</b> - parti fisse - parti mobili	Dopo ogni uso	10' 20'	0,5% 1%	Lavare e risciacquare con cura Mettere in ammollo e risciacquare accuratamente
<b>Affettatrici e Bilance</b> - parti fisse - parti mobili	Ogni giorno Ogni giorno	10' 15'	0,5% 0,5%	Lavare e risciacquare con cura Mettere in ammollo e risciacquare accuratamente
<b>Celle Frigorifere, Congelatori</b> - parti fisse - parti mobili	Ogni 2 settimane	10' 15'	1% 1%	Lavare e risciacquare con cura Mettere in ammollo e risciacquare accuratamente
<b>Ripiani, Piani lavoro, Taglieri, Vetrine</b> (legno, acciaio, teflon, PVC)	Quotidiano	10'	0,5%	Lavare e risciacquare con cura
<b>Pavimenti, Tavoli con superfici lavabili</b>	Ogni giorno	10'	0,5%	Lavare e risciacquare con cura

**GERMICID<sub>20</sub>** garantisce un alto livello di decontaminazione ed un risparmio notevole di costi e tempi.

Tale trattamento inoltre, disinfetta le apparecchiature di pulizia ed evita la dispersione e la proliferazione dei germi.

### **Avvertenze**

Il prodotto non deve comunque venire a contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari. Dopo la disinfezione, effettuare un accurato risciacquo con abbondante acqua potabile al fine di favorire l'eliminazione dei residui di disinfettante. E' vietato l'impiego del prodotto per usi diversi nel settore alimentare da quelli indicati.

Prima di utilizzare il prodotto su alluminio e leghe leggere effettuare una prova preventiva per verificare la tenuta del materiale.

### **100 g di prodotto contengono (p/p)**

<b>Principi attivi</b>	Benzalconio Cloruro 50%	g	20,0
	Alcool grasso etossilato	g	5,0
	Ammina grassa etossilata	g	1,0
	Composto quaternario	g	1,0
<b>Eccipienti</b>	Olio essenziale di pino	g	0,5
	Propilen glicol mono n-butiletere	g	5,0
	Chelante EDTA Na	g	0,2
	Solubilizzanti	q.b. g	100,00

**PRESIDIO MEDICO CHIRURGICO**  
**Reg. Min. Sal. n. 13.634**

## TIPI DI CONFEZIONE

**USO ESTERNO-USO PROFESSIONALE**

<b>Imballo primario</b>	<b>Imballo secondario</b>
Tanica da 5 lt	Cartone da 2 taniche

<b>Descrizione</b>	<b>Documenti operativi</b>	<b>Controlli effettuati</b>
Materie prime	Verbali di ispezione al ricevimento	Analisi chimico fisiche
Contenitori primari	Verbali di ispezione al ricevimento	Verifiche statistiche e in processo
Etichette	Verbali di ispezione al ricevimento	Verifiche di conformità all'etichetta autorizzata dal Ministero della Salute.
Prodotto intermedio (formulato)	Piano di fabbricazione e controllo di formulazione	Verifiche di conformità a seguito dei controlli di laboratorio
Prodotto confezionato	Piano di fabbricazione e controllo di confezionamento	Controlli statistici di conformità del contenuto alla capacità dichiarata Verifiche di conformità a seguito dei controlli di laboratorio.



Lombarda H S.r.l. Unipersonale - Amministrazione: Loc.Faustina - 20080 Albairate (MI) Tel. +39-02-94920509 Fax +39-02-94920515  
Cod. Fisc.e Num. Reg. Imprese di Mi 09734150155 - R.E.A. MI 1313132  
Sede legale: Via Volterra 9 - 20146 Milano - Cap.Soc. € 102.260,00 P.IVA IT09734150155  
Commerciale: Via Francesco Luigi Ferrari, 22/B/C - 44122 Ferrara Tel. +39-0532-978497 Fax +39-0532-909233  
<http://www.amedics.eu> - [commerciale@amedics.eu](mailto:commerciale@amedics.eu)