

Diversey™

suma®

Break Up Chlor

D3.4

Limpiador desengrasante desinfectante alcalino clorado

Descripción

Break Up Chlor es un limpiador desengrasante desinfectante alcalino clorado desarrollado para el uso en cocinas, servicios de alimentación y procesos de manipulación de alimentos y bebidas en general.

Ventajas

- Suma Break Up Chlor facilita la operación de higiene ya que limpia y desinfecta en una sola operación.
- Por ser un producto con 3 funciones en 1, limpiador desengrasante desinfectante, Break Up Chlor proporciona ahorro de costos de productos químicos, de tiempo, de trabajo, así como una reducción en el consumo de agua, por tanto mejora la productividad.
- Seguro para usar en superficies de metales blandos, superficies pintadas, y otras superficies de los equipos
- Remueve rápidamente residuos orgánicos y proteínicos gracias a sus componentes surfactantes y clorados.
- Fácil de enjuagar permitiendo obtener superficies brillantes y libres de manchas con un mínimo de agua.
- Limpia efectivamente, ahorrando tiempo y dinero.
- Mediante la sustitución de 2 productos por solo 1, se reduce el área necesaria para el almacenamiento.
- Su ingrediente activo es eficaz en la eliminación de microorganismos que causan mal olor en los desagües, cámaras frigoríficas, contenedores de basura y bandas transportadoras.

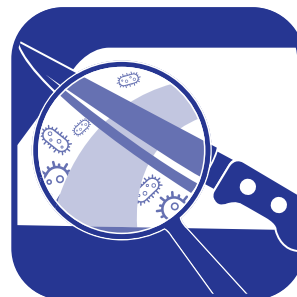
Aplicaciones

Break Up Chlor contiene una mezcla de alcalinos, cloro, agentes humectantes y emulsificantes lo que lo hace efectivo para la eliminación de muchas suciedades incluidas las grasas animales, vegetales, sangre y proteínas. La presencia de un alto contenido de cloro en su fórmula favorece la eliminación de suciedades orgánicas y ayuda a prevenir el desarrollo de películas proteicas.

Break Up Chlor se recomienda para la limpieza y desinfección diaria en áreas de procesamiento de alimentos como carnes, aves, industria del pescado. Puede aplicarse por en espuma, a presión o manualmente en las operaciones de limpieza de pisos, paredes, tablas de corte, ollas y otros equipos de proceso de alimentos. Break Up Chlor es adecuado para usar con equipos generadores de espuma.

Modo de Empleo

Diluya el producto en un rango de 1:200 - 1:16 (0,5 - 6%v/v). Para usarlo como **limpiador desengrasante desinfectante** se debe preparar la solución de Suma Break Up Chlor a una concentración de mínimo 0.8% v/v en la botella atomizadora, balde, equipo de espuma o lavadora a presión, y dejar en contacto al menos 5 minutos. Evite que la solución se seque sobre la superficie ó tiempos de contacto elevados, más de 20 min. Utilícelo para superficies con grasa, suciedad, aceites, proteínas y demás residuos de comidas, en las superficies de cocinas y equipos de procesamiento de alimentos. Es seguro usar la solución de limpieza diluida en superficies de metales blandos, pero evite un tiempo de contacto prolongado. Enjuague las superficies de contacto con los alimentos. Cuando limpie pisos, coloque letreros de advertencia 'Piso húmedo' alrededor de la zona a limpiar. Los pisos que estén húmedos o contaminados con materiales extraños, serán resbaladizos. Para superficies muy sucias, repita la operación.





Diversey™



suma®

Break Up Chlor

D3.4

Limpiador desengrasante desinfectante alcalino clorado

Información Técnica

Aspecto:	Líquido claro
Color:	Amarillo
pH (Concentrado):	12,75
Densidad (20°C):	1,13
Contenido Cloro activo:	5,5%

Estos valores son característicos del producto y no deben ser tomada como especificaciones de Control de Calidad.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los empaques originales cerrados, alejados de las temperaturas extremas. Mantener fuera del alcance de los niños. La Información completa sobre manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Hoja de Datos de Seguridad.

Compatibilidad del producto

Break Up Chlor aplicado a las concentraciones de uso y temperaturas recomendadas puede usarse uso sobre metales blandos tales como aluminio y materiales galvanizados. Siempre enjuague la superficie completamente después de su uso.

Reto microbiano (Bioagri Laboratorios Ltda, Dic de 2014)

Ensayo: RE0157.0266/0267/0275.14

Método: EN 1276 (2009)

Los microorganismos empleados para la prueba fueron:

Salmonella choleraesuis ATCC 10708

Staphylococcus aureus ATCC 6538

Escherichia coli ATCC 10536

Resultados

Las pruebas de eficacia se realizaron con condición de suciedad, dilución 3 g/L albúmina bovina como interferente y tiempo de contacto de 10 minutos. Los resultados fueron conformes al Criterio de aceptación, 5 o más reducciones logarítmicas ($> 5 \text{ Log}$ ó $> 99.999\%$) en las condiciones definidas para el ensayo.

INFORME ESPECIAL N° M – 22-036-0

PRUEBA ACTIVIDAD BACTERICIDA SEGÚN NTC 5150:2003. (Lab Biotrends Feb 2022).

Los microorganismos empleados para la prueba fueron:

Test:

Pseudomonas aeruginosa ATCC 9027

Staphylococcus aureus ATCC 6538

E. coli ATCC 8739

Listeria monocytogenes ATCC 16404

Resultados

Los microorganismos enfrentados en evaluación (Break Up, Chlor 0.5%-5ml/L tiempo de contacto 5 min.), tuvieron porcentajes de reducción de mínimo 99.999% o más, por tanto presenta actividad bactericida al tiempo y concentración seleccionados.