

## UPIN-VIRUPEROXIQUAT

### DESINFECTANTE DE USO AMBIENTAL Y EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

### REGISTRO BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRICIDA

#### PROPIEDADES Y APLICACIONES

Producto recomendado para desinfección de contacto y aérea (Bactericida, Fungicida y Virucida). Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta. Cumple las Normas UNE-EN 1276, UNE-EN 1650, UNE-EN 13697 en condiciones sucias (actividad bactericida, fungicida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en el área alimentaria, industrial, doméstica e institucional). Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias, antisépticos y desinfectantes químicos en superficie no porosa (actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad). Cumple la Norma NF-EN 14476 en condiciones sucias (actividad virucida).

En industria alimentaria, la aplicación será en ausencia de alimentos.

#### CARACTERISTICAS TECNICAS

Estado físico: Líquido.  
Color: Transparente.  
Olor: Agradable, ligeramente alcohólico.

#### COMPOSICIÓN

25 % Peróxido de Hidrógeno,  
4,20 % Cloruro de Bencil-C12-C16-alquildimetilamonio,  
excipientes y agua (csp 100 %).

#### PRESENTACION

Envases homologados:  
Garrafas de 5 (caja 4 uds), 10 y 25 L. Bidones de 60 L y contenedores de 1000 L.

INSCRITO EN EL REGISTRO OFICIAL DE PLAGUICIDAS EN LA D.G.S.P. DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO CON LOS  
NÚMEROS: 20-20/40/90-10670-HA y 20-20/40/90-10670.

La información contenida está basada en las fichas de datos de seguridad de los fabricantes de las materias primas, en informaciones bibliográficas y experiencias propias. Las recomendaciones o sugerencias formuladas aquí lo son sin nuestra garantía, ya que las condiciones del producto están fuera de nuestro control. Es siempre responsabilidad del usuario determinar si esta información resulta satisfactoria y adecuada para su propio y particular uso, por lo que los datos no generan relación jurídica contractual.

#### INDUSTRIA ALIMENTARIA DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Antes de la aplicación, limpiar en profundidad.  
Dosis: 1 – 8 %, dependiendo del uso, según el grado de contaminación, y respetando los tiempos de contacto. Posteriormente, deberán aclararse con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con los alimentos, antes de su utilización.

Personal profesional: superficies y equipos por pulverización con pulverizador de gatillo con el producto diluido en agua.

Personal profesional especializado: superficies y equipos por pulverización, bayeta o cepillo con el producto diluido en agua.

Personal profesional especializado: desinfección aérea mediante microdifusión o nebulización con el producto diluido en agua. Plazo de seguridad de 3 h en ausencia de personas y alimentos, ventilándose adecuadamente antes de entrar en el recinto.

Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales.

#### USO AMBIENTAL DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Antes de la aplicación, limpiar en profundidad.  
Dosis: 1 – 8 %, dependiendo del uso, según el grado de contaminación, y respetando los tiempos de contacto. Posteriormente, deberán aclararse con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con los alimentos, antes de su utilización.

Personal profesional: superficies y equipos por pulverización con pulverizador de gatillo con el producto diluido en agua.

Personal profesional especializado: superficies y equipos por pulverización, bayeta o cepillo con el producto diluido en agua.

Personal profesional especializado: desinfección aérea mediante microdifusión o nebulización con el producto diluido en agua. Plazo de seguridad de 3 h en ausencia de personas y alimentos, ventilándose adecuadamente antes de entrar en el recinto.

Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales.

