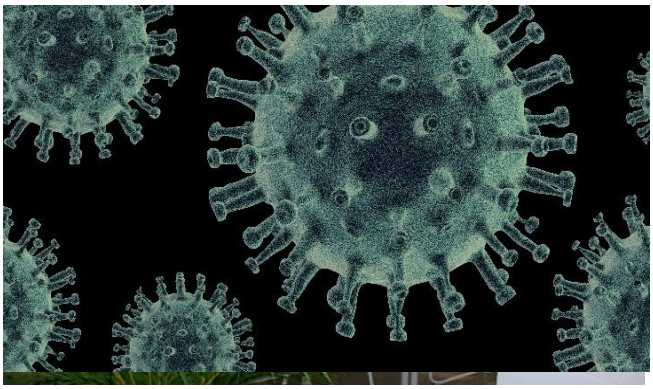
NEOBACTER 100

Desinfectante concentrado para Industria Alimentaria.



- ✓ **Bactericida – Fungicida – Viricida.**
- ✓ **Concentrado.**
- ✓ **Específico para Industria Alimentaria.**
- ✓ **Registro nº 21-20/40/90-10885-HA.**

Descripción

Neobacter 100 es un desinfectante concentrado de amplio espectro, específico para la industria alimentaria, basado en una composición sinérgica de amonios cuaternarios de última generación, agentes tensoactivos y coadyuvantes, que eliminan bacterias, hongos, levaduras y virus de un modo rápido y eficaz.

Gracias a su especial formulación, cumple la normativa UNE-EN 13697 en condiciones limpias, (Antisépticos y desinfectantes químicos), superando todos los ensayos cuantitativos de actividad bactericida y fungicida en superficies no porosas requeridos para los desinfectantes químicos utilizados en la industria. Así mismo, cumple la normativa UNE-EN 14476 en condiciones limpias, superando todos los ensayos cuantitativos de eficacia viricida.

Por ello, el empleo de Neobacter 100 permite eliminar bacterias, levaduras, hongos y virus siguiendo las diluciones siguientes:

Bacterias	Tiempo de contacto (min)	Activo (ppm)	Dilución de uso
Pseudomonas Aeruginosa Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Escherichia coli	5	300 ppm	0.30 %
Listeria monocytogenes Salmonella typhimurim	5	1000 ppm	1 %

Levaduras	Tiempo de contacto (min)	Activo (ppm)	Dilución de uso
Candida albicans	15	1000 ppm	1 %

Hongos	Tiempo de contacto (min)	Activo (ppm)	Dilución de uso
Aspergillus brasiliensis Candida albicans	15	2500 ppm	2.5 %

Virus	Tiempo de contacto (min)	Activo (ppm)	Dilución de uso
Poliovirus tipo 1 Adenovirus tipo 5 Murine norovirus	5	2000 ppm	2.0 %

ESPECIALIDADES QUIMICAS NEOQUIM, S.L. – B73139651
P.I. de Lorquí – C/Archena, naves 17-23, 30564 Lorquí (Murcia)
Tlf: +34 968687839 – neoquim@neoquim.com

F.Revisión: 31/01/24
Nº Revisión: 9

La información y datos contenidos en este documento pretenden instruirles acerca de nuestros productos y sus posibles aplicaciones, sin responsabilidad por nuestra parte en su aplicación a cada caso particular. El producto se considerará en fase de desarrollo durante 1 año desde la fecha de emisión, pudiendo variar su composición en aras de mejorar sus propiedades.

NEOBACTER 100

Desinfectante concentrado para Industria Alimentaria.

Neobacter 100 posee una alta concentración, por lo que 1 L de producto permite obtener desde 50 hasta 330 L de solución desinfectante, dependiendo del tipo de microorganismo a erradicar. Así mismo, su facilidad de uso, permite una desinfección óptima reduciendo los tiempos operativos y optimizando las tareas de desinfección habituales de la industria alimentaria.

No incorpora compuestos clorados, por lo que su composición es totalmente inocua con los materiales habitualmente empleados en la industria alimentaria, como acero inoxidable, teflón o PVC, entre otros. Además, su eficacia, permite que pueda ser aplicado tanto en superficies verticales como horizontales.

Sin olor, ni color. Neobacter 100 no contiene sustancias aromatizantes o colorantes, por lo que su uso no modifica las características organolépticas del área en el que se emplea.

Campos de Aplicación

Neobacter 100 está totalmente recomendado para todo tipo de industrias alimentarias en las que se desee un elevado nivel de seguridad alimentaria y una óptima desinfección de las superficies y áreas de trabajo.

Puede ser empleado en: áreas de procesado, industrias cárnicas, de transformado o de elaboración de alimentos, embotelladoras…etc.

Características Físico-Químicas

ASPECTO	DENSIDAD	pH	COMPOSICIÓN
Líquido, transparente, incoloro	1.041 ± 0.01 Kg/L	12 ± 0.5	Cloruro de dimetildibencil amonio, Excipientes csp hasta 100%.

Modo de Aplicación

Neobacter 100 es un producto concentrado, por lo que ha de diluirse previo a su uso. Las superficies a desinfectar han de encontrarse limpias previamente. Neobacter 100 se ha de aplicar en ausencia de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas.

- Inicialmente, diluir Neobacter 100 en agua potable en la dosificación recomendada en la tabla inicial, dependiendo del tipo de patógenos habituales de la industria alimentaria en cuestión.
- A continuación, aplicar la disolución desinfectante mediante pulverización, inmersión o bayeta.
- Seguidamente, dejar actuar el producto durante el tiempo recomendado en la tabla.
- Finalmente, aclarar con abundante agua potable.

ESPECIALIDADES QUIMICAS NEOQUIM, S.L. – B73139651
P.I. de Lorquí – C/Archena, naves 17-23, 30564 Lorquí (Murcia)
Tlf: +34 968687839 – neoquim@neoquim.com

F.Revisión: 31/01/24
Nº Revisión: 9

La información y datos contenidos en este documento pretenden instruirles acerca de nuestros productos y sus posibles aplicaciones, sin responsabilidad por nuestra parte en su aplicación a cada caso particular. El producto se considerará en fase de desarrollo durante 1 año desde la fecha de emisión, pudiendo variar su composición en aras de mejorar sus propiedades.

NEOBACTER 100

Desinfectante concentrado para Industria Alimentaria.

Formato

Usuario Profesional: Envases de 5 L.
Usuario Profesional Especializado: Envases industriales de 30 L y 200 L.

Recomendaciones

Antes de la aplicación del producto, deberá realizarse una limpieza en profundidad.

Han de tomarse 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.

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.
Envases vacíos, restos de producto, agua de lavado, contenedores y otros residuos generados durante la aplicación son considerados residuos peligrosos. Entréguense dichos residuos a un gestor autorizado de residuos peligrosos, de acuerdo con la normativa vigente.
No tirar en suelos no pavimentados o en cursos de agua.

ESPECIALIDADES QUIMICAS NEOQUIM, S.L. – B73139651
P.I. de Lorquí – C/Archena, naves 17-23, 30564 Lorquí (Murcia)
Tlf: +34 968687839 – neoquim@neoquim.com

La información y datos contenidos en este documento pretenden instruirles acerca de nuestros productos y sus posibles aplicaciones, sin responsabilidad por nuestra parte en su aplicación a cada caso particular. El producto se considerará en fase de desarrollo durante 1 año desde la fecha de emisión, pudiendo variar su composición en aras de mejorar sus propiedades.