



BIOCID TP® 4 FI (Industria Alimentaria)

Industria
Alimentaria



Bactericida

Funguicida

Lervuricida

Viricida

Elimina el Coronavirus

Apto agua para
consumo humano

Inocuidad dérmica,
ocular y mucosa oral
en dosis y tiempos
adecuados

Conforme al cumplimiento de las siguientes normas: EN 13.697; EN 1276; EN 1650; EN 14.476; EN 12671; UNE EN ISO 10.993-10 2013.

Biocida basado en una solución líquida de Cloruro de Dioxígeno puro y estable.

BIOCID TP®4 FI está autorizado para la desinfección e higienización en la industria alimentaria, especialmente en industria cárnica, láctea, cervecera y bodegas. Desinfección de superficies, conducciones y maquinaria en contacto con alimentos y aguas de proceso. Desinfección de útiles de industria en contacto con los alimentos como tanques, botellas, moldes, paredes, etc.

Eficacias certificadas por laboratorios acreditados por ENAC. Altamente eficaz en la eliminación de olores, concretamente en limpiezas alimentarias.

CARACTERÍSTICAS MÁS SIGNIFICATIVAS

- Sin resistencia microbiológica ante bacterias, virus, hongos, huevos, larvas, esporas y algas.
- Control y eliminación de biofilm y biofouling.
- Sin generación de residuos ni subproductos.
- Sin plazo de seguridad.
- No transmite olor, ni sabor a los productos en contacto en las dosis de uso.
- Sin corrosión ni afección negativa en las dosis de uso.

MÉTODOS DE APLICACIÓN

Se puede aplicar mediante pulverización, y de forma manual con bayeta, spray, inmersión, fregona, o cualquier otra vía posible que garantice el contacto con las superficies a desinfectar.

Dosis de uso en función de los patógenos y tiempo de contacto.

Eficacia certificada ante bacterias y hongos:

Industria de la cerveza: Saccharomyces cerevisiae y Saccharomyces cerevisiae var Diastaticus.

Bodegas: Brettanomyces Dekkera bruxellensis.

Industria Láctea: Listeria monocytogenes, Lactobacillus brevis

Industria en general: Salmonella entérica, Candida albicans, Cladosporium cladosporioides y Penicillium expansum.

Mataderos y canales: aplicar en forma de rociado en la última fase previa a la cámara de frío. Eficacia frente Escherichia Coli y Staphylococcus aureus

Expositores, suelos y paredes en la industria de la carne y el pescado: Salmonella typhimurium y Enterobacter cloacae

INFORMACIÓN TÉCNICA



ESTADO
FÍSICO
LÍQUIDO



COLOR
AMARILLO
NARANJA



OLOR
IRRITANTE



PUNTO DE
EBULLICIÓN
100°C



HIDROSOLUBILIDAD
TOTALMENTE
MISCIBLE