GUICA,S.A.
Productos Químicos

BACTERIOL 3.0

LIMPIADOR DESINFECTANTE, BACTERICIDA FUNGICIDA Y VIRICIDA

Edición: 0 Revisión: B
Fecha: Febrero/26

PROPIEDADES:

BACTERIOL 3.0 es un producto líquido muy concentrado, limpiador bactericida, fungicida y viricida, sin perfume añadido y prácticamente carente de olor, dotado de poder desengrasante, formulado en base a una cuidada mezcla de amonios cuaternarios que aporta a **BACTERIOL 3.0** un efecto bactericida, fungicida y viricida potenciado.

BACTERIOL 3.0 por su especial composición y cuidada selección de tensioactivos y secuestrantes, reúne en un solo producto, además de su ya mencionado poder bactericida, fungicida y viricida, un excelente poder detergente capaz de arrastrar incluso las manchas más tenaces. Su carencia de perfume no aporta olor a las superficies o equipos tratados.

BACTERIOL 3.0 cumple la **NORMA UNE-EN 13697** en condiciones limpias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad **bactericida y fungicida** de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

BACTERIOL 3.0 cumple la **Norma UNE-EN 14476** en condiciones limpias, a una concentración de 5%, con 15 minutos de contacto y a 20ºC de temperatura. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad **viricida** en medicina. Cumple la Norma UNE-EN 14476 en condiciones limpias, a una concentración de 0,5%, con 15 minutos de contacto y a 20ºC de temperatura, para fines específicos con los microorganismos de ensayo Adenovirus tipo 5 y Norovirus murino.

APLICACIONES:

BACTERIOL 3.0 está registrado en el MINISTERIO DE SANIDAD, estando su empleo autorizado para uso ambiental, industria en general y en la Industria Alimentaria. Los números de registro, para ambos usos, están indicados al final de esta misma ficha técnica.

BACTERIOL 3.0 como potente bactericida, fungicida, viricida y limpiador, es aplicable en todo tipo de superficies, fundamentalmente no porosas, donde se busca una necesaria y perfecta acción desinfectante, junto con una potente acción limpiadora, como por ejemplo suelos, aseos, inodoros y urinarios de colegios, colectividades, contenedores, bares, restaurantes, centros penitenciarios, residencias para la 3ª edad, etc.

MODO DE EMPLEO:

Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. No debe mezclarse con ningún otro producto químico.
Cuando se desee una desinfección en profundidad, se recomienda el empleo de **BACTERIOL 3.0** en diluciones del orden del **30-50%** de producto en agua. Para limpiezas y desinfección menos exigentes diluciones del orden del **5-25%** de **BACTERIOL 3.0** en agua suelen ser suficientemente activas.
Puede aplicarse por pulverización, lavado o circulación con el producto diluido en agua, en superficies (paredes y suelos), así como sobre equipos y el mobiliario, o por inmersión en el caso de limpieza y desinfección de utensilios y pequeños equipos.
Ventílese adecuadamente tras la realización del tratamiento de desinfección. Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas.

**** BACTERIOL 3.0 uso ambiental y en la industria en general:**
BACTERIOL 3.0 actúa siempre por contacto, con las superficies, equipos o utensilios a tratar. Aplicación por personal profesional. No aplicar sobre alimentos. En la aplicación de **BACTERIOL 3.0** sobre utensilios de cocina y superficies donde se manipulan, preparan o vayan a servirse o consumirse alimentos, se deberá aclarar con agua de consumo después del tratamiento de desinfección. Se deberán aclarar con agua de consumo las superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con las personas.

**** BACTERIOL 3.0 uso en la Industria Alimentaria:**
BACTERIOL 3.0 se aplicará para desinfecciones por contacto de superficies y equipos. Aplicación por personal profesional. La aplicación de **BACTERIOL 3.0** en la Industria Alimentaria, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente con **BACTERIOL 3.0** no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con los alimentos, antes de su utilización.

PRECAUCIONES:

No ingerir.
Manténgase fuera del alcance de los niños.
Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

Para más información, consultar Ficha de Seguridad.

Esta ficha ha sido realizada a partir de las informaciones y datos suministrados por nuestros proveedores de materias primas, y por los ensayos realizados en nuestros laboratorios.
Los datos, recomendaciones e instrucciones contenidos en esta ficha son meramente orientativos y corresponden al estado actual de nuestros conocimientos. Sin embargo, corresponde al usuario la responsabilidad de cerciorarse que el producto es apropiado para el uso particular al que se le destina y se manipula de acuerdo a la legislación aplicable.

BACTERIOL 3.0: Nº de inscripción en el Registro: 22-20/40/90-11686-HA
BACTERIOL 3.0: Nº de inscripción en el Registro: 22-20/40/90-11686

GUICA S.A.: Nº de inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas/Fabricantes Nacionales: 10-CM-E

PRODUCTO TOTALMENTE FABRICADO EN ESPAÑA POR GUICA, S.A.