





	HYGIENIC BFV PLUS DESINFETANTE CONCENTRADO BACTERICIDA, FUNGICIDA E VIRUCIDA		
DESCRIÇÃO	Desinfetante concentrado, à base de Cloreto de Benzalcónio, recomendado para a desinfeção de superfícies não porosas em diversas áreas, tais como, área hospitalar, centros de saúde, áreas institucionais (TP2), e para a desinfeção de superfícies e utensílios na área alimentar e também outras áreas relacionadas, tais como cozinhas, peixarias, talhos, <i>catering</i> , padarias, charcutarias, restauração (TP4).		
PROPRIEDADES	Contém um amplo espetro de atividade contra bactérias, fungos, leveduras e vírus (ver anexo I). Adequado para superfícies não porosas e superfícies suscetíveis de entrar em contacto com alimentos.		
ÁREAS DE APLICAÇÃO	 Áreas críticas na indústria alimentar: INDÚSTRIA DE BEBIDAS REFRESCANTES E ÁGUAS MINERAIS: Desinfeção de tanques de mistura, pasteurizadores, enchedoras, condutas e elementos desmontáveis. INDÚSTRIA LÁCTEA: Desinfeção de pasteurizadores, enchedoras, centrífugas e tanques de coalhada. INDÚSTRIA DE GELADOS: Desinfeção de pasteurizadores, freezers, tanques de mistura de ingredientes, enchedoras, etc. INDÚSTRIA VINÍCOLA: Desinfeção de tanques de guarda e fermentação, enchedoras de garrafas. INDÚSTRIA DE CARNES: Para manter assépticas as superfícies que tenham sido lavadas previamente. Utensílios de sacrifício (por imersão). Igualmente recomendado para a desinfeção de superfícies e utensílios em cozinhas, peixarias, talhos, catering, padarias, charcutarias, restauração. Área institucional: escolas, infantários, escritórios, ginásios, lares. Área hospitalar e áreas relacionadas: centros de saúde, indústria farmacêutica. Áreas profissionais: Transportes públicos, cabeleireiras, centros estéticos. 		
MODO DE EMPREGO	Para conseguir o efeito desinfetante deste produto recomenda-se aplicar após limpeza prévia. Ação bactericida, diluir 1% do produto em água (10mL em 1L de água) e deixar as superfícies humedecidas durante 5 minutos. Enxaguar com água potável as superfícies que são suscetíveis de entrar em contacto com alimentos e deixar secar ao ar aquelas que não entram em contacto direto com alimentos. Ação fungicida, diluir 2,5% do produto em água (25mL em 1L de água) e deixar atuar durante 15 minutos. Ação virucida, diluir 2% do produto em água (10mL em 1L de água) e deixar atuar durante 5 minutos.		
HIGIENE E SEGURANÇA	Ver Ficha Dados Segurança do Produto. Armazenar na embalagem de origem fechada. Evitar temperaturas extremas.		



Ficha Técnica

HYGIENIC BFV PLUS

	Em caso de acidente, consultar o Centro de Informação Antivenenos (CIAV) através do telefone 800		
	250 250.		
	Estado físico a 20ºC: Líquido		
	Aspeto: Transparente		
	Cor: Incolor		
	Odor: Característico		
	pH: [12,0 - 12,5]		
CARACTERÍSTICAS	Densidade a 20°C: 1,041 g/cm³		
CARACTERISTICAS	Propriedade de solubilidade: Solúvel em água		
	Substância ativa de acordo com anexo V Regulamento (UE) № 528/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de maio de 2012, relativo à disponibilização no mercado e à utilização de produtos biocidas,		
	"Tipo de Produtos Biocidas", pertencentes ao Tipo de Produto 2 – Desinfetantes e algicidas não destinados		
	<u>a aplicação direta em seres humanos ou animais e Tipo de Produto 4 -</u> <u>Superfícies em contacto com os</u>		
	géneros alimentícios e alimentos para animais.		
COMPOSIÇÃO	Cloreto de benzalcónio 10 %(m/m), excipientes qbp. 100%		
CONTOSIÇÃO	Cioreto de Benzaicomo 10 /a(m/m), excipientes qup. 100/a		
EMBALAGEM	5L, 20L		

USO PROFISSIONAL

A informação deste folheto é segundo o nosso critério correto. No caso de não serem respeitadas as corretas condições de utilização dos produtos, não nos responsabilizamos pelas consequências da sua utilização.



ANEXO I

Ensaios de eficácia segundo as normas UNE-EN realizados em laboratório acreditado de desinfeção do fornecedor da substância ativa, os tempos de contacto apresentados são obrigatórios, de forma a garantir o efeito de desinfeção do produto:

Tabela 1. A. Ensaios de eficácia bactericida, condições sujas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 1276 Ensaio em suspensão	Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Escherichia coli	5 min	0,30%
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Escherichia coli	5 min	1,00%

Tabela 1.B. Ensaios de eficácia bactericida, condições limpas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	Listeria monocytogenes Salmonella typhimurim	5 min	1,00%
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	Pseudomonas aeruginosa	15 min	0,25%

Tabela 2. Ensaio de eficácia leveduricida, condições limpas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 1650 Ensaio em suspensão	Candida albicans	15 min	0,25%
EN 13697:2015 Ensaio em Superfícies	Candida albicans	15 min	1,00%







Tabela 3. Ensaios de eficácia fungicida, condições limpas. Área Alimentar, Industrial, Institucional e Doméstica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 1650 Ensaio em suspensão	Aspergillus brasiliensis Candida albicans	15 min	2,50%
EN 13697:2015 Ensaio em superfícies	Aspergillus brasiliensis Candida albicans	15 min	2,50%

Tabela 4. Ensaios de eficácia virucida, condições limpas. Área Médica.

Ensaio	Espécie	Tempo de contacto	Diluição de uso
EN 14476 Ensaio em suspensão	Poliovirus tipo 1 Adenovirus tipo 5 Murine norovirus	5 min	2,00%

CÓPIA NÃO CONTROLADA