



Bienvenidos Benvinguts Oriñ elor

Inicio Mapa web Contactar

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

Organización Institucional Ciudadanos Profesionales Biblioteca y Publicaciones Esta Sar

Protección de la salud
Enfermedades
Salud mental
Accidentes y lesiones
Violencia y Salud
Enfermedades raras
Asociaciones de enfermos y familiares
Salud ambiental y laboral
Prestaciones y centros sanitarios
Información administrativa
Empresas

Salud ambiental y laboral > Productos químicos > Sustancias y preparados químicos > Biocidas >

Registro de plaguicidas no agrícolas o biocidas

Nombre Comercial	Finalidad	Número	Fecha de caducidad	Mas
biocolimp	Bactericida	06-20-04319	18/05/2011	+
biocolimp	Bactericida	06-20-04319-HA	02/10/2011	+

Volver

WinSnap

Guía de navegación | Aviso legal | Accesibilidad

Información disponible en:
<http://www.msc.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/prodQuimicos/sustPreparatorias/biocidas/frmRegistroPlaguicidas.jsp>

Registro de plaguicidas no agrícolas o biocidas

Nombre Comercial	Finalidad	Número	Fecha de caducidad	Mas
biocolimp	Bactericida	06-20-04319	18/05/2011	+
biocolimp	Bactericida	06-20-04319-HA	02/10/2011	+

Formatos

ESTUCHE DE 50 SOBRES DE 15 GRAMOS



ESTUCHE, MÁS ENVASE DE 5 LITROS



ESTUCHE, MÁS ENVASE, MÁS PULVERIZADOR DE 1 LITRO



ESTUCHE MÁS ENVASE, MÁS PULVERIZADOR, MÁS TEST DE CLORO PARA 250 USOS



Cada estuche de 50 sobres equivale a 250 litros de producto



Alcor Química S.L.
 C/ La Bastida de Les Alcusses, 3
 03294 Eliche (Alicante)
 Tel. +34 96 663 05 06 Fax. + 34 96 663 05 16
www.alcorquimica.com



BACTERICIDA DESINFECTANTE



NUEVO SISTEMA REVOLUCIONARIO DE HIGIENE Y DESINFECCION. HOMOLOGADO POR EL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO COMO BACTERICIDA. APTO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



¿Qué es?

Es un desinfectante concentrado a base de dicloroisocianurato sódico, una sal con un contenido mínimo de cloro del 55%. Su efecto es similar al de la lejía, es un potente bactericida homologado como tal por el Ministerio de Sanidad y Consumo con el nº **06-20-04319**, además posee una homologación específica como desinfectante apto para usar en industria alimentaria, nº **06-20-04319-HA**.

Se presenta en sobres monodosis de 15gr, completamente solubles en agua, con el que se obtienen 5 litros de producto acabado, listo para usar.

¿Por qué utilizar BIECOLIMP EFECTO LEJIA?

La lejía es un producto de gran consumo, pero de grandes dificultades para el transporte y la distribución, **BIECOLIMP EFECTO LEJIA** elimina muchos de los inconvenientes que tiene este producto, convirtiéndolos en sus principales ventajas:

Máxima garantía de desinfección, avalado por las homologaciones que posee este producto, para su uso en industrias, locales públicos y privados, establecimientos fijos o móviles, medios de transporte y de manera especial en la industria alimentaria. **BIECOLIMP EFECTO LEJIA** cumple con la norma UNE-EN 1276 sobre "Antisépticos y desinfectantes químicos".

Transporte del producto mucho más fácil gracias a su reducido volumen y peso

Un mejor aprovechamiento del espacio en el almacén

Un ahorro en costes, ya que sólo se compra un envase reutilizable en lugar de los 50 tradicionales. Y sobre todo la satisfacción de saber que con la utilización de un pack de 50 sobres de **BIECOLIMP EFECTO LEJIA** se evita el consumo de

7.5 KG de plástico, colaborando así a mantener el medio ambiente más limpio.

Modo de uso

Llenar el envase de 5 litros de agua
Verter el contenido del sobre en el envase
Agitar durante un minuto para obtener el producto final

El preparado final es un limpiador desinfectante, de pH 6-7, ideal para todo tipo de superficies gracias a su carácter neutro.

Propiedades y aplicación

Las propiedades del producto acabado entre otras son...

Máxima garantía de desinfección, gracias a su eficacia como bactericida.

No matea superficies lavables esmaltadas, como lavabos, bañeras...

Apto para el lavado e higiene de frutas y verduras.

Campos de actuación

Higiene Pública y Ambiental: Elimina y controla cualquier foco infeccioso. Se utiliza en la desinfección en general en cualquier ámbito ya sean colegios, residencias estudiantiles, geriátricas etc., organismos públicos, transporte público, cuarteles, contenedores de basura, clubs deportivos, gimnasios, saunas, etc...

Higiene Alimentaria: En todo tipo de establecimientos que manipulan o almacenan alimentos: almacenes frigoríficos y agrarios, industrias conserveras, manufactureras en general, hoteles, restaurantes, bancadas de elaboración de alimentos, equipos, cocinas en general, etc...

Lavado de frutas y verduras: Aplicando **BIECOLIMP EFECTO LEJIA** al agua de lavado de frutas y verduras aseguramos una higiene óptima antes de su consumo.

Industrias de bebidas: Ya sean lácteas, cerveceras, vinícolas, etc., para la desinfección de circuitos, depósitos, cisternas, maquinaria en general (envasadoras...), etc., bien por pulverización, o aplicación directa o en disolución.

Industria cárnica: Desinfección de todo tipo de material, mesas de corte, utensilios, equipos, cintas transportadoras, así como en los locales ya sea por pulverización o aplicación en disolución.

Forma de empleo del producto acabado

La desinfección se realiza por contacto, El producto se puede aplicar directamente sobre la superficie o pulverizando, dejándolo actuar unos minutos, y aclarando finalmente si la superficie va a estar en contacto directo con los alimentos. También se puede aplicar, el producto o su dilución, con paño, bayeta o fregona.

Algunos usos y cantidad de Cloro aconsejable para una desinfección óptima.

USOS	Partes por millón de Cloro útil
Lavado de vajilla	15 a 30 ppm
Lavado de frutas y verduras	60 a 100 ppm
Material industrial alimentario	50 a 200 ppm
Uso industrial	50 a 30 ppm

Algunos ejemplos de aplicación de BIECOLIMP EFECTO LEJIA acabado aplicado en disolución:

APLICACIONES	Volumen de BIECOLIMP EFECTO LEJIA necesario
Lavado de vajilla	25 ml por litro de agua
Lavado de frutas y verduras	50 ml por litro de agua
Material industrial alimentario	70-75 ml por litro de agua
Equipos industriales	75 ml por litro de agua