



Diversey™



suma® Edén

Desinfectante de Superficies, Frutas y Verduras

Descripción

Suma Edén es un desinfectante formulado a base de ácidos orgánicos que provee un excelente nivel de desinfección sin dañar las superficies, además de que es libre de enjuague ya que no deja residuos ni aroma. Especial para Acero Inoxidable.

Beneficios

- Su formulación única le permite permanecer estable hasta por 8 horas, haciendo también económico su uso.
- Fácil monitoreo de la efectividad, es necesario cambiarla hasta que esté visiblemente sucia o el pH de la solución sea mayor a 3.
- Soluciones reutilizables haciendomas económica su aplicación.
- A diferencia del hipoclorito de sodio o productos a base de ácido peracético mantienen más tiempo su efectividad en presencia de suciedad orgánica.
- Está formulado con ingredientes que cumplen con el GRAS (Generalmente reconocidos como seguros) de la FDA.
- Seguro de usar en sobre cualquier fruta o vegetal procesado.
- Ideal para la desinfección de superficies y utensilios de Acero Inoxidable.
- No dejará ningún olor residual ni alterará el sabor de los productos tratados ayudando a asegurar su aroma y sabor natural.

Aplicaciones:

Suma Edén es ideal para utilizarse en restaurantes, hospitales, hoteles, cafeterías y en cualquier lugar donde se requiera desinfectar las frutas y verduras. Se puede emplear en cualquier estanque de lavado sin dañarla. Elimina una amplia variedad de microorganismos entre los cuales se encuentran: Staphylococcus aureus, E. Coli, Staphylococcus Typhi y L. Monocytogenes required.

Modo de Uso

Por inmersión

1. Lave y enjuague las frutas y verduras con abundante agua.
2. Prepare una solución de 1 mL de producto por cada litro de agua u obtenga la solución directo del Dosificador Diversey.
3. Sumerja las frutas y verduras y permita que estén en contacto de entre 1 a 6 minutos.
4. Drene y escurra.

Por baño

1. Lave y enjuague las frutas y verduras.
2. Obtenga la solución directo del Dosificador Diversey.
3. Coloque las frutas y verduras bajo el flujo de solución y permita que estén en contacto entre 1 a 5 minutos.
4. Drene y escurra.

Superficies

1. Remueva con detergente todas las partículas y restos de comida del área a sanitizar.
2. Enjuague perfectamente con agua potable.
3. Para sanitizar objetos inmóviles, rocíe el área con la solución obtenida del dispensador y permita actuar de entre 1 a 5 minutos con una solución de 1 mL de producto por litro de agua.
4. Remueva la solución usada y deje secar.



Desinfectante de Superficies, Frutas y Verduras

Información Técnica

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Apariencia: | Líquido Transparente |
| Color y olor: | Incoloro |
| Densidad relativa (20° C): | 1.29 g / mL |
| pH 1%: | < 2 |

* Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificación

Notas: La vida útil de las soluciones de uso depende de la frecuencia de uso y la carga de suciedad que se va acumulando en ellas. Mida el pH antes de cada carga a desinfectar, este valor debe oscilar entre 2 – 3. Si el pH de la solución ya es mayor a 3 cambie la solución. Si la solución esta visiblemente sucia cambiar inmediatamente. Si la solución tiene un pH menor a 2, llame a su representante Diversey.

MUY IMPORTANTE: El uso de este producto en la desinfección de superficies en contacto con alimentos solo se reduce a Acero Inoxidable, plástico y cristalería. **NO UTILIZARLO EN SUPERFICIES O UTENSILIOS DE METALES BLANDOS** (Cobre, Bronce, Aluminio, etc).

Almacenaje

Almacenar tapado, en sus recipientes originales, evite temperaturas extremas.

Precauciones

Mantener fuera del alcance de los niños. Este producto está formulado para uso industrial e institucional. **CORROSIVO.** En caso de contacto con los ojos, lave con agua en abundancia durante 15 minutos. En caso de ingestión no provoque el vómito, beba agua en abundancia. En caso de contacto con la piel lave con abundante agua.

Compatibilidad

No mezclar con otros productos químicos