



DETERGENTE DESINFECTANTE ALCALINO-CLORADO

DESCRIPCIÓN

BRIO CLOR es un detergente desinfectante alcalino-clorado específicamente diseñado para la limpieza de instalaciones y equipos automáticos por recirculación (procesos CIP) en la industria alimentaria, cisternas de recepción de leche fresca, túneles de lavado de bandejas, cajas de plástico en la industria cárnica y moldes microperforados en la industria quesera.

CARACTERÍSTICAS

- Su alcalinidad media, junto con su base de cloro activo, confieren al producto la capacidad de degradación de depósitos proteicos.
- Capacidad bactericida demostrada.
- El producto también trata y previene las incrustaciones de cal y su redispersión en las superficies tratadas, gracias su contenido en secuestrantes.
- Es un detergente líquido apto para su dosificación automática.
- Los tensioactivos contenidos en este preparado cumplen con el criterio de biodegradabilidad estipulado en el Reglamento 648/2004/CE de detergentes.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

ASPECTO Y COLOR	pH (1%)	DENSIDAD (20°C)	COMPOSICIÓN
Líquido amarillo claro	12,0 ± 0,5	1,175 ± 0,015 g/cm ³	Hipoclorito sódico 4.95% cloro activo, hidróxido sódico 5%, hidróxido potásico 2.5% y Excipientes c.s.p. 100%.

MODO DE EMPLEO

- **En la limpieza por recirculación en circuitos (procesos CIP)**
 - Especialmente en la industria láctea, se realizará un pre-enjuague con agua fría para eliminar los restos de producto al menos durante unos 5 – 10 minutos.
 - A continuación, se recirculará una solución de lavado de **BRIO CLOR** a una concentración del 2% entre 40 – 50 °C durante unos 10 – 20 minutos.
 - Finalmente aclarar con agua potable.
- **Para la limpieza en túneles de lavado automáticos**
 - Se recomienda realizar un pre-enjuague con agua fría para eliminar los restos de producto.
 - Lavado de cajas o bandejas de material plástico en la industria cárnica, se aconsejan concentraciones que oscilen entre el 0.5 - 3% y no superar una temperatura de 50 °C (para evitar la pérdida de cloro). Para obtener eficacia bactericida aplicar mínimo al 2%.
 - Finalmente aclarar con agua potable.

Esta información está basada en el estado actual de nuestros conocimientos y puede ser modificada sin previo aviso. Itram Higiene, S.L. no se hace responsable del uso incorrecto del producto.



○ **Para limpiezas por inmersión:**

- Se recomienda realizar un pre-enjuague con agua fría para eliminar los restos de producto.
- Para el lavado de utensilios o piezas compatibles con el producto, se aconseja aplicar concentraciones que oscilen entre el 0.5 - 3% y no superar una temperatura de 50 °C (para evitar la pérdida de cloro). Para obtener eficacia bactericida aplicar mínimo al 2%.
- Finalmente aclarar con abundante agua potable.

Posteriormente, para optimizar el nivel de higiene obtenido, se recomienda alternar con un detergente ácido desincrustante como **ACIMIX CIP, con una frecuencia específica en función del equipo y sustrato.*

ALMACENAMIENTO

Almacenar entre 5 – 35 °C. El almacenamiento deberá ser en el envase original, intacto, seco, bien cerrado. Mantener alejado de fuentes de calor. Si es posible, evitar la incidencia directa de radiación solar. Consérvese lejos de ácidos, aminas, metales (cobre, níquel y sus aleaciones), materias combustibles.

RECOMENDACIONES

Usar antes de la fecha de caducidad (1 año a partir de la fecha de expedición) y consumir 6 meses después de abrir.

PRECAUCIONES

Consulte la **ficha de seguridad** para información adicional sobre nuestro producto.

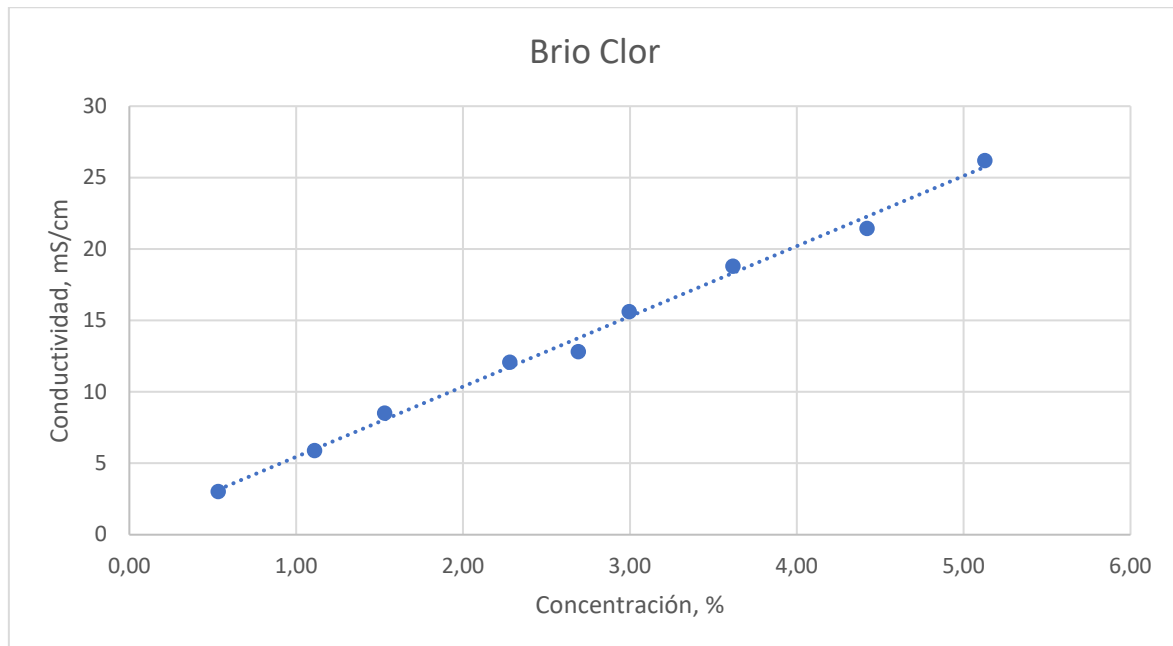
MÉTODO DE VALORACIÓN

Medible por conductividad:

El control de la concentración de **BRIO CLOR** se puede hacer mediante medidas de conductividad del producto diluido. Los siguientes gráficos muestran la relación entre la conductividad a 20°C y la concentración del producto en agua destilada, expresada en % de producto. Preparar 100mL de la concentración deseada y medir.

Concentración (%)	Conductividad a 20°C (mS/cm)
0,5	3,0
1,0	5,5
1,5	7,9
2,0	10,4
2,5	12,8
3,0	15,3
3,5	17,7
4,0	20,2
5,0	25,1

Esta información está basada en el estado actual de nuestros conocimientos y puede ser modificada sin previo aviso. Itram Higiene, S.L. no se hace responsable del uso incorrecto del producto.



INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Núm. Registro: 16-20-05251-HA.

Conforme a la norma UNE-EN 13697, **BRIO CLOR** diluido al **2%** y aplicado a 20°C sobre superficies en condiciones limpias (concentración de leche reconstituida y albúmina bovina en el ensayo es de 8,5g/l y 0,3 g/l respectivamente) posee una actividad **bactericida** después de 5 minutos para *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae* y *Pseudomonas aeruginosa*. También, conforme a la norma UNE-EN 13697, **BRIO CLOR** diluido al **1%** posee una actividad bactericida para *Listeria monocytogenes* y *Salmonella typhimorium*.



Comercializado por: ROESP B-0318-S.

PRESENTACIÓN

Garrafa de 24 kg

Bidón 230 Kg

Contenedor de 11500 kg

Esta información está basada en el estado actual de nuestros conocimientos y puede ser modificada sin previo aviso. Itram Higiene, S.L. no se hace responsable del uso incorrecto del producto.



Rev.: 10

Fecha: Noviembre 2020



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015

www.tuv.com
ID 9105066019

Esta información está basada en el estado actual de nuestros conocimientos y puede ser modificada sin previo aviso. Itram Higiene, S.L. no se hace responsable del uso incorrecto del producto.