



**VIRICIDA: CUMPLE LA NORMA UNE-EN 14476, FRENTE A VACCINIA VIRUS, REPRESENTANTE DE LOS VIRUS CON ENVOLTORIO (INCLUIDO CORONAVIRUS)**

## DESINFECTANTE LIMPIADOR PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

✓ Autorizado por la D.G.S.P. para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, Desinfección de contacto: aplicación en superficies y equipos por personal profesional por pulverización, lavado y bayeta con el producto puro. respetando los tiempos de contacto.

✓ Cumple la **Norma UNE-EN 13697** en condiciones sucias 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. Cumple la **Norma UNE-EN 14476** en condiciones sucias, a una concentración de 50%, con 1 minuto de contacto y a 20 °C de temperatura, para fines específicos con el microorganismo de ensayo vacciniavirus, cepa Ankara modificada (MVA). (Actividad virucida contra los virus con envoltura presentados en el Anexo A según la Norma NF EN 14476:2013 A2:2019. El listado del Anexo A incluye el CORONAVIRUS entre muchos otros).

✓ Formulado que presenta propiedades detergentes que permite aplicar el producto como limpiador desinfectante en un solo paso sobre todo tipo de superficies.

✓ Producto recomendado para desinfección de superficies no porosas y equipos en la industria alimentaria, cocinas y en área de higiene ambiental, como colegios, gimnasios, geriátricos e instituciones en general.

### MODO DE EMPLEO:

**Desinfectante de superficies:** Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta. Aplicación por personal profesional. Desinfección de contacto: Superficies y equipos con el producto puro respetando los tiempos de contacto. Aplicar el producto puro dejando actuar 5 minutos, si se quiere garantizar la acción fungicida dejar actuar 15 minutos. Para superficies muy sucias antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. No mezclar con otros productos químicos. Aclarar con agua las superficies susceptibles a entrar en contacto con alimentos.

**La aplicación del producto en la industria alimentaria,** habrá de llevarse acabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización.

### ENSAYOS DE EFICACIA:

**Actividad bactericida:** UNE EN 13697:2015 cond. sucias, uso al 100% sin diluir en 5 minutos de contacto. Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes y Salmonella typhimurium.

**Actividad fungicida:** UNE EN 13697:2015 cond. sucias, uso al 100% sin diluir en 15 minutos de contacto. Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.

**Actividad virucida:** EN 14476 cond. sucias, con dilución de uso 50% en 1 minuto de contacto. Vaccinia virus cepa Ankara modificada (MVA).

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido transparente amarillento  
Densidad: 1,00 g/ml aprox.  
pH (puro): 9,5-10

### COMPOSICIÓN

Cloruro de didecildimetil amonio.....0,3%  
Disolventes y excipientes c.s.p..... 100%

### CLASIFICACIÓN CLP

PELIGRO: Provoca irritación ocular grave.  
Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.

### GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

### RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES

FECHA DE REVISIÓN: 23/09/2021

**VIRUCIDA: CUMPLE LA NORMA UNE-EN 14476, FRENTE A VACCINIA VIRUS, REPRESENTANTE DE LOS VIRUS CON ENVOLTORIO (INCLUIDO CORONAVIRUS)**

**DESINFECTANTE**



N.Reg : 21-20/40-10891  
y 21-20/40-10891 HA

**RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES**

### DESINFECTANTE DETERGENTE PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

✓ Autorizado por la D.G.S.P. para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, Desinfección de contacto: aplicación en superficies y equipos por personal profesional por pulverización con pulverizador de gatillo, circulación, inmersión, bayeta o fregona con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.

✓ Cumple la **Norma UNE-EN 13697** en condiciones sucias 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. Cumple la **Norma UNE-EN 14476** en condiciones limpias a una concentración de 2,5%, con 5 minutos de contacto y a 20 °C de temperatura, para fines específicos con el microorganismo de ensayo Vacciniavirus cepa Ankara modificada (MVA). (Actividad virucida contra los virus con envoltura presentados en el Anexo A según la Norma NF EN 14476:2013 A2:2019. El listado del Anexo A incluye el CORONAVIRUS entre muchos otros).

✓ Formulado que presenta propiedades detergentes que permite aplicar el producto como detergente desinfectante en un solo paso sobre todo tipo de superficies a las dosis de uso.

✓ Producto recomendado para desinfección de superficies no porosas y equipos en la industria alimentaria y otras aplicaciones del sector alimentario y en área de higiene ambiental, como colegios, gimnasios, geriátricos e instituciones en general.

#### MODO DE EMPLEO:

**Desinfectante de superficies:** Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta. Aplicación por personal profesional. Desinfección de contacto: Superficies y equipos con el producto diluido en agua respetando los tiempos de contacto. Para superficies muy sucias antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. No mezclar con otros productos químicos. **Para eliminar bacterias, hongos, levaduras y virus con envoltorio, dosificar un 5 % del producto en agua de red, aplicar y dejar actuar 5-15 minutos. Para garantizar su acción fungicida aumentar la dosificación al 15% y dejar actuar 15 minutos.** Aclarar con agua las superficies susceptibles a entrar en contacto con alimentos.

**La aplicación del producto en la industria alimentaria,** habrá de llevarse acabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización.

#### Ensayos de eficacia:

**Actividad bactericida:** UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 5% en 5 minutos de contacto. Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes y Salmonella typhimurium.

**Actividad fungicida:** EN 1650 cond. sucias, con dilución de uso 4% en 15 minutos de contacto. UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 15% en 15 minutos de contacto. Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.

**Actividad virucida:** EN 14476 cond. limpias, con dilución de uso 4% en 1 minuto de contacto.

Vacciniavirus cepa Ankara modificada (MVA).

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido transparente amarillento  
Densidad: 1,035 g/ml aprox.  
pH (puro): 10 -11

#### COMPOSICIÓN

Cloruro de didicildimetilamonio.....2,48%  
Disolventes y excipientes c.s.p..... 100%

#### CLASIFICACIÓN CLP

PELIGRO: Provoca irritación cutánea Provoca lesiones oculares graves. Muy tóxico para los organismos acuáticos. con efectos nocivos duraderos.

Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.

#### GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

FECHA DE REVISIÓN: 04/08/2021



N.Reg : 21-20/40-10953  
y 21-20/40-10953 HA

RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES

### DESINFECTANTE CONCENTRADO PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

- ✓ Autorizado por la D.G.S.P. para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, Desinfección de contacto: aplicación en superficies y equipos por personal profesional mediante pulverización con pulverizador de gatillo bayeta, fregona y/o inmersión, con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.
- ✓ Cumple la **Norma UNE-EN 13697** en condiciones sucias 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.
- ✓ Formulado ligeramente perfumado y altamente concentrado que permite aplicar el producto como limpiador desinfectante en un solo paso sobre todo tipo de superficies a las dosis de uso.
- ✓ Producto recomendado para desinfección de superficies no porosas y equipos en la industria alimentaria y otras aplicaciones del sector alimentario y en área de higiene ambiental, como colegios, gimnasios, geriátricos e instituciones en general.

#### MODO DE EMPLEO:

**Desinfectante de superficies:** Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta. Aplicación por personal profesional. Desinfección de contacto: Superficies y equipos con el producto diluido en agua respetando los tiempos de contacto. Para superficies muy sucias antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. No mezclar con otros productos químicos. Dosificar del 1,5-2,5 % del producto en agua de red, aplicar y dejar actuar 5 minutos. Para garantizar su acción fungicida aumentar la dosificación al 10-15% y dejar actuar 15 minutos. Aclarar con agua las superficies susceptibles a entrar en contacto con alimentos.

**La aplicación del producto en la industria alimentaria,** habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización.

#### Ensayos de eficacia:

**Actividad bactericida:** Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus. EN 1276 cond. sucias, con dilución de uso 1,5% en 5 minutos de contacto.

UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 2,5% en 5 minutos de contacto.

**Actividad bactericida:** Listeria monocytogenes y Salmonella typhimurium.

UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 2,5% en 5 minutos de contacto.

**Actividad fungicida:** Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.

EN 1650 cond. sucias, con dilución de uso 10% en 15 minutos de contacto.

UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 15% en 15 minutos de contacto.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido transparente azul  
Densidad: 1,04 g/ml aprox.  
pH (puro): 10 -11

#### COMPOSICIÓN

Cloruro de alquil C12-16  
dimetilbencil amonio:.....2,5%  
Disolventes y excipientes c.s.p..... 100%

#### CLASIFICACIÓN CLP

**ATENCIÓN:** Provoca irritación ocular grave. Provoca irritación cutánea. Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos  
Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.

#### GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

FECHA DE REVISIÓN: 17/09/2021



**DESINFECTANTE**



N.Reg : 21-20/40/90-10843  
y 21-20/40/90-10843 HA

**RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES**

## BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRICIDA PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

- ✓ Autorizado por la D.G.S.P. para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, Desinfección de contacto: aplicación en superficies y equipos por personal profesional por pulverización con pulverizador de gatillo, circulación, inmersión, con bayeta o fregona con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.
- ✓ Cumple la **Norma UNE-EN 13697** en condiciones sucias 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. Cumple la **Norma UNE-EN 14476** en condiciones limpias, a una concentración de 5%, con 15 minutos de contacto y a 20 °C de temperatura. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad virucida en medicina.
- ✓ Formulado ligeramente perfumado y de baja alcalinidad presenta propiedades detergentes que permite aplicar el producto como detergente desinfectante en un solo paso sobre todo tipo de superficies a las dosis de uso.
- ✓ Producto recomendado para desinfección de superficies no porosas y equipos en la industria alimentaria y otras aplicaciones del sector alimentario y en área de higiene ambiental, como colegios, gimnasios, geriátricos e instituciones en general.

### MODO DE EMPLEO:

**Desinfectante de superficies:** Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta. Aplicación por personal profesional. Desinfección de contacto: Superficies y equipos con el producto diluido en agua respetando los tiempos de contacto. Para superficies muy sucias antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. No mezclar con otros productos químicos. Para eliminar bacterias, levaduras y hongos, dosificar un 1,5-3 % del producto en agua de red, aplicar y dejar 5-15 minutos. Para garantizar su acción virucida completa dosificar un 5% del producto en agua de red, aplicar y dejar actuar 15 minutos. Aclarar con agua las superficies susceptibles a entrar en contacto con alimentos.

**La aplicación del producto en la industria alimentaria,** habrá de llevarse acabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización.

### Ensayos de eficacia:

**Actividad bactericida:** UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 1,5% en 5 minutos de contacto. Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes y Salmonella typhimurium.

**Actividad fungicida:** UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 3% en 15 minutos de contacto. Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.

**Actividad virucida:** EN 14476 cond. limpias, con dilución de uso 5% en 15 minutos de contacto. Poliovirus tipo 1, Adenovirus tipo 5, Norovirus murino.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido transparente azul  
Densidad: 1,035 g/ml aprox.  
pH (al 5%): 10,5 -11,5

### COMPOSICIÓN

Cloruro de bencil C12-C16  
alquildimetil amonio.....5%  
Cloruro de didecilidimetil amonio..... 5%  
Monoetanolamina y excipientes c.s.p..... 100%

### CLASIFICACIÓN CLP

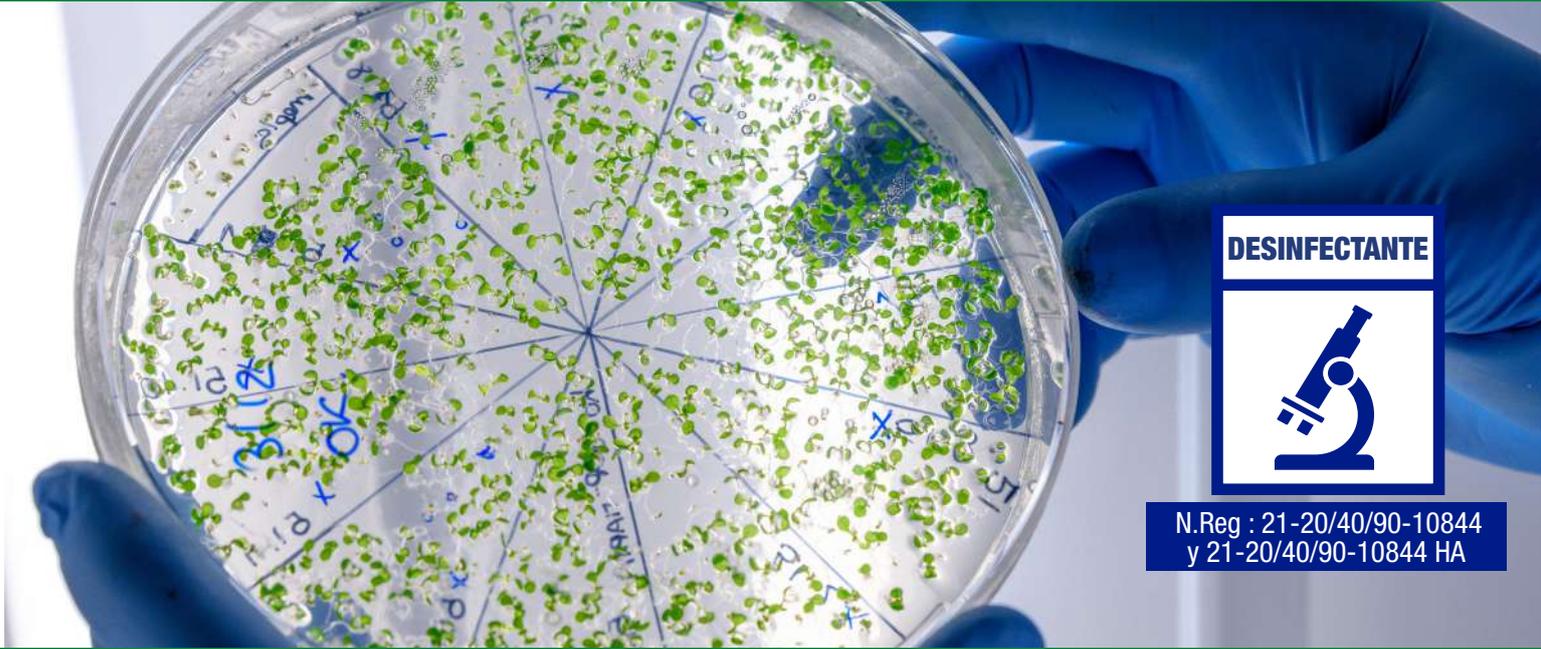
PELIGRO: Nocivo en caso de ingestión. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Muy tóxico para los organismos acuáticos. con efectos nocivos duraderos.

Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.

### GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

FECHA DE REVISIÓN: 04/08/2021



N.Reg : 21-20/40/90-10844  
y 21-20/40/90-10844 HA

RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES

### BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRICIDA PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

- ✓ Autorizado por la D.G.S.P. para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, Desinfección de contacto: aplicación en superficies y equipos por personal profesional por pulverización con pulverizador de gatillo, circulación, inmersión, con bayeta o fregona con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto
- ✓ 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. Cumple la **Norma UNE-EN 14476** en condiciones limpias, a una concentración de 2%, con 5 minutos de contacto y a 20 °C de temperatura. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad viricida en medicina.
- ✓ Formulado desinfectante de elevada concentración y baja alcalinidad que permite aplicar el producto sobre todo tipo de superficies a las dosis de uso.
- ✓ Producto recomendado para desinfección de superficies no porosas y equipos en la industria alimentaria y otras aplicaciones del sector alimentario y en área de higiene ambiental, como colegios, gimnasios, geriátricos e instituciones en general.

#### MODO DE EMPLEO:

**Desinfectante de superficies:** Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta. Aplicación por personal profesional. Desinfección de contacto: Superficies y equipos con el producto diluido en agua respetando los tiempos de contacto. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. Para eliminar bacterias y virus dosificar un 2, % del producto en agua de red, aplicar y dejar actuar 5 minutos, para garantizar la acción fungicida dosificar un 2,5 % y dejar actuar durante al menos 15 minutos.

**La aplicación del producto en la industria alimentaria,** habrá de llevarse acabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización.

#### Ensayos de eficacia:

- Actividad bactericida:** UNE EN 13697 cond. limpias, con dilución de uso 1% en 5 minutos de contacto. Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes y Salmonella typhimurium.
- Actividad fungicida:** UNE EN 13697:2015 cond. limpias, con dilución de uso 2,5% en 15 minutos de contacto. Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.
- Actividad virucida:** EN 14476 cond. limpias, con dilución de uso 2% en 5 minutos de contacto. Poliovirus tipo 1, Adenovirus tipo 5, Norovirus murino.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido transparente azul.  
Densidad: 1,04 g/ml aprox.  
pH (al 2,5%): 11 -11,5

#### COMPOSICIÓN

Cloruro de bencil C12-C16  
alquildimetil amonio.....10%  
Monoetanolamina y excipientes c.s.p..... 100%

#### CLASIFICACIÓN CLP

PELIGRO: Nocivo en caso de ingestión. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Puede irritar las vías respiratorias. Muy tóxico para los organismos acuáticos. con efectos nocivos duraderos.

Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.

#### GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

FECHA DE REVISIÓN: 04/08/2021



**DESINFECTANTE**



N.Reg : 21-20/40/90-10867 y  
21-20/40/90-10867 HA

**RESTRINGIDO A USOS PROFESIONALES**

## BACTERICIDA, FUNGICIDA Y VIRICIDA PARA TODO TIPO DE SUPERFICIES

✓ Autorizado por la D.G.S.P. para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, Desinfección de contacto: aplicación en superficies y equipos por personal profesional por pulverización con pulverizador de gatillo, circulación, inmersión, con bayeta o fregona con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto.

✓ Cumple la **Norma UNE-EN 13697** en condiciones sucias 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. Cumple la **Norma UNE-EN 14476** en condiciones limpias, a una concentración de 5%, con 15 minutos de contacto y a 20 °C de temperatura. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad viricida en medicina.

✓ Formulado de baja alcalinidad presenta propiedades detergentes que permite aplicar el producto como detergente desinfectante en un solo paso sobre todo tipo de superficies a las dosis de uso.

✓ Producto recomendado para desinfección de superficies no porosas y equipos en la industria alimentaria y otras aplicaciones del sector alimentario y en área de higiene ambiental, como colegios, gimnasios, geriátricos e instituciones en general.

### MODO DE EMPLEO:

**Desinfectante de superficies:** Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta. Aplicación por personal profesional. Desinfección de contacto: Superficies y equipos con el producto diluido en agua respetando los tiempos de contacto. Para superficies muy sucias antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. No mezclar con otros productos químicos. Para eliminar bacterias, y levaduras, dosificar un 4% del producto en agua de red, aplicar y dejar 5 minutos. Para garantizar su acción fungicida y viricida completa dosificar un 5% del producto en agua de red, aplicar y dejar actuar 15 minutos. Aclarar con agua las superficies susceptibles a entrar en contacto con alimentos.

**La aplicación del producto en la industria alimentaria,** habrá de llevarse acabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización.

### Ensayos de eficacia:

**Actividad bactericida:** UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 4% en 5 minutos de contacto. Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes y Salmonella typhimurium.

**Actividad fungicida:** UNE EN 13697:2015 cond. sucias, con dilución de uso 5% en 15 minutos de contacto. Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.

**Actividad virucida completa:** EN 14476 cond. limpias, con dilución de uso 5% en 15 minutos de contacto. Poliovirus tipo 1, Adenovirus tipo 5, Norovirus murino.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido transparente  
Densidad: 1,01 g/ml aprox.  
pH (al 5%): 11 -11,5

### COMPOSICIÓN

Cloruro de didicildimetil amonio..... 4,5%  
Monoetanolamina y excipientes c.s.p..... 100%

### CLASIFICACIÓN CLP

PELIGRO: Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Muy tóxico para los organismos acuáticos. con efectos nocivos duraderos.

Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.

### GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

FECHA DE REVISIÓN: 04/08/2021