H-101

HILLYARD
THE CLEANING RESOURCE®
FOOD SERVICE

Sanitizante/deodorizante concentrado formulado especialmente para superficies que tengan contacto directo con los alimentos. Ideal para sanitizar utensilios de cocina, vasos para tomar, platos, plata, cámaras de refrigeración y equipos para exhibición. Ingredientes activos: Cloruro de octildecildimetilamonio 2.250%, Cloruro de dioctil dimetil amonio 1.350%, Cloruro de didecildimetilamonio o Cloruro de dialquildimetilamonio 0.900%, Cloruro de alquildimetibencilamonio (C14, 50%; C12 ,40%; C16, 10%) 3.000%. Otros Ingredientes: 92.500%.

Características y beneficios:

- Sanitiza y deodoriza superficies que tengan contacto con los alimentos.
- Concentrado, para un costo económico en su uso.
- Sanitizante registrado en la EPA y aprobado por la NSF.

Eficacia:

Un efectivo sanitizante en contra de: Campylobacter jejuni, E. Coli, E.Coli 0157:H7, Klebsiella pneumoniae, L. monocytogenes, Salmonella enterica, Shigella sonnei, Staphylococcus aureus y Yersinia enterocolítica.

Seguridad

Lea la hoja de seguridad y la etiqueta para informaciones de seguridad, manejo y su correcto uso.

HMIS	Concentración
Salud	3
Inflamalidad	0
Reactividad	0

Especificaciones Técnicas

Color	Sin Color
Aroma	No Objetable
Apariencia	Clara
pH (concentración)	6.50 - 8.00
Materia No-Volátil	7.50 - 8.50%
Dilución	1:376

Disponibilidad

Código	Presentación
HIL0012706	4 - 1 Gallon Containers
HIL0012709	1 - 55 Gallon Drum

Certificaciones y Registros

EPA Reg. No. 6836-89-1658
NSF Registro D2

GRUPO PLITEC
CONVERTIMOS RETOS EN SOLUCIONES

Calzada Juan Gil Preciado 7611, Col. Los Robles
Zapopan, Jalisco. C.P. 45134
(33) 1202-0930 / (33) 1562-6250
www.GrupoPlitec.com

Este es un desinfectante registrado en la EPA.
Porfavor, lea la etiqueta del contenedor para instrucciones completas.

Efectivo para limpiar y sanitizar: equipo, utensilios y superficies que podrían albergar microoganismos de intoxicación alimentaria, minimiza la probabilidad de contaminar la comida, durante su preparación, almacenaje o servicio. Una limpieza efectiva removerá la suciedad y prevenirá la acumulación de residuos de comida que podrían descomponerse o apoyar al rápido desarrollo de las toxinas. Si se aplica un efectivo procedimiento de sanitización, se reducirá el número de organismos portadores de enfermedades, los cuales pueden estar presentes en el equipo y los utensilios después de la limpieza, también se reducirá el contagio, ya sea directamente en vajillas como: vasos, copas y cubiertos, o indirectamente por medio de la comida. Para prevenir la contaminación cruzada, el equipo de cocina y las superficies que tengan contacto con la comida, deberán de ser lavados, enjuagados con agua potable y sanitizados después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE USO: Es delito federal, utilizar este producto en una forma inconsistente a la establecida en su etiqueta. Sanitizante (1:376 - 2oz por cada 5.75 galones de agua (0.34 oz por galón de agua) (200 partes por millón)

PARA SANITIZAR SUPERFICIES QUE TENGAN CONTACTO CON LA COMIDA, EQUIPO PARA PROCESAR COMIDA Y OTRAS SUPERFICIES DURAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES Y BARES: Utilice H-101 para sanitizar superficies duras y no porosas del equipo para procesar comida y lácteos, utensilios de cocina, platos, utensilios de plata, vasos, fregaderos, áreas de refrigeración, equipo de exhibición y otras superficies duras. Antes de aplicarlo, remueva residuos de alimentos y la suciedad por medio de enjuagues y talladas. Después lave muy bien todos los objetos con un buen detergente o algún limpiador compatible, después enjuague con agua potable, todo esto antes de aplicar la solución sanitizante.
Aplique la solución, con una dilución de 2 onzas por 5.75 galones de agua, a todas las superficies previamente limpiadas mojando completamente las superficies con un trapo, mop, esponja, atomizador o por inmersión. Las superficies deberán de mantenerse húmedas por al menos 60 segundos, seguido por un adecuado drenado y secado por medio del aire. NO ENJUAGUE. Siempre prepare la solución al momento de usarla, no la almacene para futuras aplicaciones.
Aplique a los fregaderos, barras, refrigeradores, equipo de exhibición y otras superficies duras no porosas, con un trapo, esponja, cepillo o con atomizador.
Una vez lavados, sumerja los vasos, platos, utensilios de plata, utensilios de cocina y cualquier equipo de procesamiento de alimentos, en una solución de 2 onzas de H-101 por 5.75 galones de agua, por lo menos 60 segundos. Deje escurrir y secar al aire libre antes de re-usarlos. NO ENJUAGUE.

PARA SANITIZAR EQUIPO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, UTENSILIOS Y OTROS ARTÍCULOS QUE TENGAN CONTACTO CON EL ALIMENTO REGULADOS POR 40 CFR º 180.940(a):

1. Talle, enjuague o remoje los artículos (móviles o estacionarios) para remover las partículas grandes de alimentos y suciedad.
2. Lave bien los artículos con un apropiado detergente o limpiador.
3. Enjuague muy bien los artículos con agua limpia.
4. Sanitice sumergiendo los artículos en una solución de uso de 2 onzas de H-101 por 5.75 galones de agua (0.34 onzas de H-101 por galón de agua)(200 ppm de sanitizante cuaternario) (o su dilución equivalente) al menos por 60 segundos. Artículos demasiado grandes o imposibles de sumergir deberán ser muy bien humedecidos con un atomizador, o bien, enjuagándolos.
5. Remueva los artículos sumergidos en la solución para drenar y dejar secar al aire. Los artículos no sumergidos también deben dejarse secar al aire. No Enjuague H-101 se puede utilizar de acuerdo con las recomendaciones de sanitización de Salud Pública del Servicio de Alimentos de los Estados Unidos.

Recomendaciones de sanitización de Salud Pública del Servicio de Alimentos de los Estados Unidos:

LIMPIANDO Y SANITIZANDO. El equipo y los utensilios deben de ser muy bien pre-lavados y pre-tallados, cuando sea necesario para remover los residuos de comida y suciedad.
1. Lave muy bien el equipo y los utensilios en una solución caliente con detergente.
2. Enjuague el equipo y los utensilios con agua limpia.
3. Sanitice sumergiendo los artículos en una solución de uso de 2 onzas de H-101 por 5.75 galones de agua (0.34 onzas de H-101 por galón de agua)(200 ppm de sanitizante cuaternario) (o su dilución equivalente) al menos por 60 segundos a una temperatura de 75°F.
4. Para artículos muy grandes o imposibles de sumergir, aplique una solución de uso de 2 onzas de H-101 por 5.75 galones de agua (0.34 onzas de H-101 por galón de agua)(200 ppm de sanitizante cuaternario) (o su dilución equivalente) con un atomizador, enjuagándolos hasta que estén bastante húmedos.
5. Deje que la superficie sanitizada se drene y se seque al aire libre. No enjuague.