

# Spectrum BG

**Igienizzante neutro non schiumogeno per l'igienizzazione a freddo di superfici, impianti ed allevamenti zootecnici**

ST Spectrum BG – E1R3.1018 Pag. 1 di 1



**SPECTRUM BG** è un prodotto igienizzante a base di polibiguanide cloridrate.

Il prodotto trova impiego:

- **nelle aziende agricole ed allevamenti zootecnici** per l'igienizzazione di ambienti, superfici o impianti ed, essendo dermocompatibile, può essere utilizzato nella profilassi delle zoppie;
- **nelle industrie delle bevande e dell'imbottigliamento** per l'igienizzazione di miscelatori, serbatoi, pompe, riempitrici, tanks, tubazioni, ecc.;
- **nelle industrie casearie** per l'igienizzazione delle celle frigorifere, assi di stagionatura, piani di lavoro, recipienti, nastri trasportatori, stampi, ed inoltre, grazie alla sua bassa schiumosità, può essere agevolmente impiegato anche per l'igienizzazione degli impianti C.I.P.;
- **nelle industrie alimentari** per l'igienizzazione di piani di lavoro, coltelli, carrelli, celle frigorifere, tritacarni, ecc.

**IL PRODOTTO È IDONEO PER L'IMPIEGO NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI (conforme ai regolamenti comunitari CE 178/2002 e CE 852/2004 nel pieno rispetto delle applicazioni del piano H.A.C.C.P.)**

## Caratteristiche chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido
Colore:	incolore
Odore:	caratteristico
Densità @ 20°C:	~1,000 g/ml
pH @ 20°C (sol. acq. 1%):	~7,00

## Dosaggio e modalità d'uso

**ALLEVAMENTI:** in presenza di animali, per l'igienizzazione degli ambienti, utilizzare il prodotto in concentrazioni variabili dallo 0,2 all'1,0 %.

Per l'igienizzazione delle mammelle in pre-mungitura, dopo l'asportazione dell'eventuale sporco presente sul capezzolo, nebulizzare il prodotto in soluzione acquosa allo 0,5%, lasciare agire per 10 ÷ 15 minuti, quindi asciugare con carta monouso.

### INDUSTRIE LATTIERO-CASEARIE:

Per l'igienizzazione di stampi, celle frigorifere, assi di stagionatura dei formaggi, degli impianti C.I.P., piani di lavoro e attrezzature varie, utilizzare il prodotto in soluzione acquosa in concentrazioni variabili dallo 0,2 all'1,0%.

### INDUSTRIE CONSERVIERE E INDUSTRIE LAVORAZIONE CARNI:

Per l'igienizzazione di piani di lavoro, coltelli, tritacarni, cutters, carrelli, celle frigorifere, ecc., utilizzare il prodotto in soluzione acquosa in concentrazioni variabili dallo 0,2 all'1,0%.

## Confezionamenti

-  Tanica in PE-Hd da 10 Kg
-  Tanica in PE-HD da 25 Kg
-  Cisternetta in PE-HD da 1000 Kg

## Stoccaggio

Conservare esclusivamente nel contenitore originale.

