

## **OXA BIOCID**

# DESINFECTANTE NEUTRO DE AMPLIO ESPECTRO PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CIRCUITOS Y SUPERFICIES N°REG. ES/APP(NA)-2025-04-01000

#### **COMPOSICIÓN:**

El producto OXA-BIOCID es un poderoso desinfectante general de amplio espectro.

OXA-BIOCID es altamente efectivo, biodegradable, tiene pH neutro y no es corrosivo para los metales.

OXA-BIOCID controla diariamente y de forma muy eficaz todos los microorganismos.

Obviamente, además del programa de uso del producto deben conducirse procedimientos adecuados de higiene general en los procesos industriales alimentarios.

#### **DESCRIPCIÓN:**

OXA-BIOCID ha sido formulado para ser un desinfectante efectivo, estable y manejable. Su sistema único de estabilización del glutaraldehído permite una potente acción de muy amplio espectro: bactericida, viricida y funguicida. Sin embargo, es un producto neutro, no corrosivo para los metales y fácil de usar.

#### **APLICACIONES:**

#### Industria láctea:

**Por circulación i/o inundación**: Circuitos de envasadoras, tanques de leche cruda, circuitos de leche, pásters, tanques de leche pasteurizada, cubas de cuajar.

Por inundación i/o inmersión: Moldes de quesos, trapos, elementos desmontables.

**Por pulverización**: Todo tipo de superficies que entra en contacto con alimentos, incluidas salas de maduración, cámaras de secado(vacías) para eliminar flora salvaje.

Utilizar dosis estándar a excepción de los casos de contaminaciones masivas de hongo negro, en este caso aumentar utilizar dosis enérgica (ver apartado MODO DE EMPLEO).

Todos los elementos se deben enjuagar después de la aplicación y antes de entrar en contacto con los alimentos.

### Industria cárnica:

**Por pulverización**: Todas las superficies de trabajo después de ser utilizadas. Paredes, suelos de salas de elaboración y cámaras. Para desinfectar después de las limpiezas por espuma.

**Por inmersión**: Utensilios (cuchillos, instrumentos) y elementos desmontables de cortadoras, picadoras, etc. que entran en contacto con alimentos.

Por circulación o manualmente: Circuitos de extrusionadoras, envasadoras.





#### Industria cervecera, bebidas y zumos:

Por circulación: Circuitos, filtros, tanques de almacenaje, llenadoras.

**Por pulverización**: Sobre superficies, paredes y suelos en zonas de riesgo (sala de envasado, bodegas...) y después de limpiezas por espuma.

#### Desinfección de agua de circuitos de refrigeración:

**Tratamientos de choque**: Para eliminar carga bacteriana rápida y efectivamente de circuitos de refrigeración, pásters, torres.

**Mantenimiento**: Para mantener niveles reducidos de carga microbiana y evitar la formación de limos en paredes, rellenos y filtros. Consultar dosificaciones y alternancias con otros biocidas a nuestro servicio técnico.

#### Desinfección de filtros de equipos:

Desinfección en las operaciones de mantenimiento de filtros de equipos de acondicionamiento de aire.

#### **MODO DE EMPLEO:**

Se puede aplicar en Industrias como Lácteas, Cerveceras, Cárnicas, de Catering, de Zumos y Bebidas.

Desinfección Enérgica (Zonas de alto riesgo, hongos, esporas, virus): 5 - 15 %

Desinfección Estándar: 1 - 2 %

Desinfección de zonas de Bajo riesgo: 0,5 - 1 %

En superficies abiertas puede aplicarse manualmente, mediante fregona en suelos y paño limpio humedecido o mediante sistemas mecánicos como máquinas rotativa friegasuelos.

El producto debe de ser aplicado a las dosis recomendadas y siguiendo los tiempos indicados (ver tabla al final de este apartado). Después de aplicar el producto, y mientras se deja actuar, se recomienda ventilar la zona.

Para la desinfección de palots por inmersión en la industria alimentaria usar a una concentración del 1 al 2 % en agua potable.

#### TABLA DE EFICACIA DE OXA-BIOCID:

Acción	Dosis	Tiempo de contacto	Norma
Bactericida	1%	5 min.	UNE-EN 13697
Levuricida	2 %	15 min.	UNE-EN 13697
Fungicida	15 %	15 min.	UNE-EN 13697
Viricida	5 %	15 min.	UNE-EN 13610





#### **CARACTERÍSTICAS:**

Aspecto: Líquido incoloro

Olor: Aldehído pH (a 20°C): 5

Tensión superficial 2%: 31 dynas/cm Densidad (20° C): 1,035 g/cm³ (H2O = 1)

#### **ALMACENAMIENTO Y ENVASES:**

Almacenar en lugar fresco y seco. Mantener alejado de la luz solar.

#### **INFORMACIÓN DE SEGURIDAD:**

Clasificación de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1272/2008 Leer la hoja de seguridad antes de utilizar el producto.

## N° Registro ROESP: B-0146-E USO PROFESIONAL.

CYGYC BIOCON, S.L. Pol. Ind. Pla de Llerona, 5, 08520, Les Franqueses del Vallès, Barcelona

TEL: +34 849 34 55 | FAX: +34 93 849 16 39 info@cygycbiocon.com www.cygycbiocon.com

