



Martik s.r.l.  
via San Daniele 38  
33030 COSEANO UD - ITALY  
P.IVA 02214880300

tel. +39 0432 864 000  
fax +39 0432 864 002



[www.latik.it](http://www.latik.it)  
[vendite@latik.it](mailto:vendite@latik.it)  
[www.martik.it](http://www.martik.it)  
[info@martik.it](mailto:info@martik.it)



Latik s.r.l.  
via M.O. Romero n 47  
33038 SAN DANIELE UD  
P.IVA 01545700302

## **BENSAN – cod. 03820000500**

Detergente igienizzante per superfici e piani di lavoro

### Scheda Tecnica

#### 1. COMPOSIZIONE

Benzalconio cloruro, tensioattivi cationici e non ionici, complessati, neutralizzanti, acqua q.b. a 100 ml

#### 2. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

Bensan è una soluzione acquosa concentrata di benzalconio cloruro, studiata per la detersione e igienizzazione di pavimenti, piani di lavoro, pareti lavabili, celle frigo e altri superfici.

La caratteristica di questo prodotto è di non essere neutralizzato in presenza di materiale organico.

#### 3. PREPARAZIONE ED IMPIEGO

La soluzione per l'impiego si ottiene diluendo 20 volte il prodotto (1 litro di Bensan + 19 litri di acqua di rubinetto).

Bensan è indicato per detersione e igienizzazione di tutte le superfici e piani di lavoro.

E' sufficiente spruzzare Bensan sulla superficie, lasciare agire il prodotto per 5 minuti e risciacquare abbondantemente con acqua.

Per superfici particolarmente critiche è opportuno prima lavare abbondantemente con acqua, spruzzare Bensan concentrato, lasciare agire il prodotto per 5 minuti, infine risciacquare ancora una volta con acqua.

#### 4. DATI TOSSICOLOGICI

La LD<sub>50</sub> del benzalconio cloruro puro è 45 mg/kg di peso corporeo.

Alle concentrazioni di impiego consigliate non presenta alcun rischio di tossicità per le persone e non è assimilabile a livello gastrointestinale.

#### 5. CONFEZIONI

Il prodotto è confezionato in taniche da 5 litri, da diluire 1:19 con acqua di rubinetto.

#### 6. STOCCAGGIO E STABILITA'

La soluzione concentrata di Bensan, nella confezione originale sigillata, è stabile per tre anni e non consente la sopravvivenza di microrganismi patogeni.

#### 7. ATTIVITA' MICROBIOLOGICA

Le prove microbiologiche sono state effettuate dall'Istituto di Microbiologia dell'Università di Padova secondo le norme E.N.1040 e E.N.1276 (Step1) e (Step2) e dal Laboratorio Microlab s.r.l. di Tolmezzo (UD) presso una Industria Alimentare.

I risultati delle prove microbiologiche sono a disposizione.