Quaternary Sanitizer

Sanitizante cuaternario concentrado para superficies en contacto con alimentos, utensilios y el tercer fregadero en servicios y procesamiento de alimentos. También desinfecta y desodoriza superficies duras no porosas.

BENEFICIOS

- Sanitizante sin enjuague para superficies en contacto con alimentos, utensilios y platos
- Sanitizante, desinfectante y desodorizante en un solo producto
- Para fregaderos de tres compartimientos, equipo de procesamiento de alimentos y equipo de lechería
- Concentrado: un galón rinde 512 galones de solución sanitizante

USOS

Dónde usarlo

- Restaurantes, barras y cocinas institucionales
- Áreas de manejo y procesamiento de alimentos
- Lecherías y plantas de carne y aves
- Escuelas
- Vestidores, áreas de duchas e instalaciones de ejercicio

Qué limpia

Platos, cristalería, cubiertos, utensilios y equipo de procesamiento de alimentos; mostradores, mesas, exteriores de enseres, estufas, equipo refrigerado de exhibición y pisos con acabado.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Raspe o enjuague previamente los artículos, lávelos con detergente y enjuáguelos con agua potable antes de sanitizar.
2. Sanitice sumergiendo los artículos por al menos 60 segundos en 1 a 2 oz por 4 galones de agua (200 a 400 ppm de quat activo). Moje los artículos demasiado grandes para sumergir enjuagándolos, rociándolos o pasándoles un paño.
3. Escurra y deje secar al aire. No enjuague.
4. Verifique la solución de uso con una tira de prueba de cuaternario.
5. Para desinfectar superficies duras no porosas, use 3 oz por 5 galones de agua y mantenga las superficies mojadas por 10 minutos. Enjuague con agua potable las superficies en contacto con alimentos antes de volver a usarlas.
6. Prepare una solución nueva cada día o más a menudo si se diluye o se ensucia. No lo use como desinfectante en vasos, platos ni utensilios.

Dilución: Sanitizar superficies en contacto con alimentos: 1 a 2 oz por 4 galones de agua (200 a 400 ppm de quat activo). Desinfectar: 3 oz por 5 galones de agua. Vea los tiempos de contacto en la tabla de declaraciones EPA.

EMPAQUES DISPONIBLES

Código	Empaque	UPC
D10040	Caja de 4 envases plásticos de 1 US gal cada uno, 4 x 1 US gal (4 x 3.78 L)	787302100408
D10041	Cubeta, 5 US gal (18.93 L)	787302100415
D13004	Tambor, 55 US gal (208.2 L)	787302130047

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia	Líquido	**Color**	Transparente, incoloro
Olor	Suave; sin fragancia añadida	**pH**	6 a 8
Densidad relativa (agua = 1)	0.99 a 25 °C (77 °F)	**Punto de inflamación**	Más de 65 °C (149 °F), copa cerrada (Pensky-Martens)
Inflamabilidad	No mantiene la combustión (ASTM D4206)	**Solubilidad en agua**	Completamente miscible

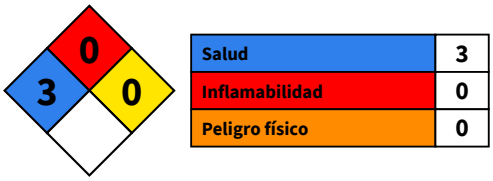
SEGURIDAD

PELIGRO

Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares.



Clasificación de peligros



Clasificaciones NFPA 704 y HMIS: 0 mínimo, 1 ligero, 2 moderado, 3 serio, 4 severo.

Protección personal	**Ojos y cara:** Protección ocular (gafas de protección, careta facial o gafas de seguridad), según lo exige la etiqueta del producto. Usar gafas de protección contra salpicaduras químicas y careta facial al verter, mezclar o trasvasar el concentrado. **Manos:** Guantes de protección (de caucho, resistentes a productos químicos), según lo exige la etiqueta del producto, como guantes de caucho de nitrilo o de neopreno. Confirmar el tiempo de penetración con el fabricante de los guantes para las condiciones de uso.
Almacenamiento	Almacenar en el recipiente original, en áreas inaccesibles para los niños. Guardar bajo llave. No contaminar el agua, los alimentos ni los alimentos para animales durante el almacenamiento o la eliminación. Se prohíbe el vertido a cielo abierto. Mantener el recipiente herméticamente cerrado en un lugar seco, fresco y bien ventilado, alejado del calor y de la luz solar directa, a una temperatura de 10 a 38 °C (50 a 100 °F). Mantener alejado de agentes oxidantes fuertes, como el blanqueador, y de agentes reductores (véase la sección 10).
Emergencia	Poison Control: 1-800-222-1222 (24 horas)
Núm. de registro EPA	6836-266-81974
Núm. de establecimiento EPA	81974-PR-1

Asegúrese de que sus empleados lean y entiendan la hoja de datos de seguridad (SDS) y la etiqueta del producto antes de usarlo. Los valores de seguridad de esta hoja provienen de SDS-D10040-D10041-D13004 versión 6 (2026-10-25). Los SDS en inglés y en español están disponibles en www.gascoindustrial.com, con su representante de ventas o al (787) 737-4000.

Gascó Industrial Corp.
PO Box 1360, Gurabo, PR 00778
(787) 737-4000 · orders@gascoindustrial.com · www.gascoindustrial.com

Para más información, llame al (787) 737-4000 o visite www.gascoindustrial.com.

USOS Y DECLARACIONES REGISTRADOS EN LA EPA

Según impreso en la etiqueta de Gascó; dilución y tiempo de contacto de la etiqueta maestra EPA 6836-266, 2026-03-16 (BARDAC® 205M-10: https://www3.epa.gov/pesticides/chem_search/ppls/006836-00266-20260316.pdf). Los organismos, usos y condiciones se citan en inglés. Siga las instrucciones de la etiqueta del producto.

Ingredientes activos	Octyl decyl dimethyl ammonium chloride 3%; Dioctyl dimethyl ammonium chloride 1.2%; Didecyl dimethyl ammonium chloride 1.8%; Alkyl (C14, 50%; C12, 40%; C16, 10%) dimethyl benzyl ammonium chloride 4%
Tipos de producto	Sanitizer (food-contact surfaces, no rinse), Disinfectant, Fungicide (athlete's foot fungus), Deodorizer
Lugares de uso	Schools; Restaurants; Food handling and processing areas; Bars; Institutional kitchens; Federally inspected meat and poultry food processing plants; Dairies; Locker rooms; Dressing rooms; Shower and bath areas; Exercise facilities
Superficies	Food processing equipment, dairy equipment, food utensils, dishes, silverware, glasses, cooking utensils (sanitizing); Sink tops, countertops; Tables, picnic tables; Exteriors of appliances; Stove tops; Refrigerated storage and display equipment; Finished floors

ORGANISMOS EN LA ETIQUETA

Food-contact surfaces (40 CFR 180.940(a))

Higienizante (sanitizer)

Aplica a todas las filas: Dilución de uso: 200 ppm active quat: 1 oz. per 4 gallons of water [0.25 oz. per gallon]; Tiempo de contacto: 60 seconds; Condiciones: Pre-cleaned, potable-water-rinsed hard, non-porous food-contact surfaces; 500 ppm hard water; no rinse

Organismo	Organismo
Campylobacter jejuni (ATCC 29428)	Salmonella enterica (ATCC 10708)
Staphylococcus aureus - Community Associated Methicillin-Resistant [CA-MRSA] (NARSA NRS384, USA300)	Shigella sonnei (ATCC 11000)
Staphylococcus aureus - Community Associated Methicillin-Resistant [CA-MRSA] (NARSA NRS123, USA400)	Staphylococcus aureus (ATCC 6538)
Escherichia coli (ATCC 11229)	Staphylococcus aureus - Methicillin-Resistant [MRSA] (ATCC 33592)
Escherichia coli O157:H7 (ATCC 35150)	Yersinia enterocolitica (ATCC 9610)
Klebsiella pneumoniae (ATCC 4352)	Vibrio cholerae (ATCC 14035)
Listeria monocytogenes (ATCC 19115)	

Hard, non-porous surfaces

Desinfectante

Dilución de uso: 3 oz. per 5 gallons of water (1:213) [450 ppm active quat]; Tiempo de contacto: 10 minutes; Condiciones: Hard, non-porous surfaces; label: effective in the presence of 5% serum contamination when used as a disinfectant (AOAC Use-Dilution, AOAC Fungicidal, virucidal qualification modified with 5% organic serum)

Fungicida

Aplica a todas las filas: Dilución de uso: 3 oz. per 5 gallons of water (1:213) [450 ppm active quat]; Tiempo de contacto: 10 minutes; Condiciones: Hard, non-porous surfaces; label: effective in the presence of 5% serum contamination when used as a disinfectant (AOAC Use-Dilution, AOAC Fungicidal, virucidal qualification modified with 5% organic serum); Notas: T. interdigitale: locker rooms, dressing rooms, shower and bath areas, exercise facilities

Organismo
Trichophyton interdigitale [Athlete's Foot Fungus] [may cause Ringworm] (ATCC 9533, Strain 640)

Limitaciones

- It is a violation of Federal law to use this product in a manner inconsistent with its labeling.
- Rinse hard, non-porous food-contact surfaces (counter tops, tables, appliance exteriors, stove tops) with potable water before reuse after disinfection; do not use on glasses, dishes or utensils as a disinfectant.
- Before use in federally inspected meat and poultry plants and dairies, remove or protect food products and packaging; for spray applications cover or remove all food products.
- DANGER: corrosive concentrate; causes irreversible eye damage and skin burns.