

**PRECAUTIONARY STATEMENTS
HAZARDS TO HUMANS AND DOMESTIC
ANIMALS**

CAUTION: Keep Out of Reach of Children. Causes moderate eye irritation. Avoid contact with eyes or clothing. Harmful if swallowed. Wash thoroughly with soap and water after handling.
FIRST AID

Have the product container or label with you when calling a poison control center or doctor, or going for treatment. **IF ON SKIN OR CLOTHING:** Take off contaminated clothing. Rinse skin immediately with plenty of water for 15-20 minutes. Call a poison control center or doctor for treatment advice. **IF IN EYES:** Hold eye open and rinse slowly and gently with water for 15-20 minutes. Remove contact lenses, if present, after first 5 minutes, then continue rinsing eye. Call a poison control center or doctor for treatment advice. **IF SWALLOWED:** Call a poison control center or doctor immediately for treatment advice. Have person sip a glass of water if able to swallow. Do not induce vomiting unless told to do so by a poison control center or doctor. Do not give anything by mouth to an unconscious person.

NOTE TO PHYSICIAN: Probable mucosal damage may contraindicate the use of caustic lavage.
PHYSICAL OR CHEMICAL HAZARDS
Do not mix with oxidizers, anionic soaps and detergents.

**MEDIDAS PRECAUTORIAS
PELIGRO A HUMANOS Y ANIMALES
DOMESTICOS**

PRECAUCIÓN: No se deje al alcance de los niños. Causa moderada irritación en los ojos. Evite el contacto con ojos y ropa. Dañino si es ingerido. Lave muy bien con agua y jabón después de usar.

PRIMEROS AUXILIOS
Tenga el contenedor o la mano cuando llame al centro de control de venenos o al médico a cuando vaya para ser tratado. **SI ENTRA EN CONTACTO CON LA PIEL O ROPA:** Quite la ropa contaminada. Enjuague la piel inmediatamente con mucho agua por 15 a 20 minutos. Llame al centro de control de venenos o al médico para que le aconseje tratamiento. **SI ENTRA EN CONTACTO CON LOS OJOS:** Mantenga el ojo abierto y enjuague lenta y gentilmente con agua por 15 a 20 minutos. Remueva las lentes de contacto, si están presentes, después de los primeros 5 minutos, después continúe enjuagando el ojo. Llame a un centro de control de venenos o al médico para que le aconseje tratamiento. **SI ES INGERIDO:** Lame al centro de control de venenos o al médico inmediatamente para que le aconsejen tratamiento. Haga que la persona beba un vaso de agua si es capaz de hacerlo. No in-

duzca vomito a menos de que se lo indique el centro de control de venenos o al médico. No ponga nada en la boca de una persona inconsciente. **NOTA AL MEDICO:** El uso de un lavado gástrico puede ser contraindicado por el probable daño a las membranas mucosas.

PELIGROS FISICOS O QUIMICOS
No mezcle con oxidantes, jabones y detergentes iónicos.

STORAGE AND DISPOSAL

Do not contaminate water, food, or feed by storage and disposal. **PESTICIDE STORAGE:** Do not store on side. Avoid creasing or impacting of side walls. Store in securely closed original container. Avoid storage at temperature extremes or in sunlight. Avoid shipping or storing below freezing. If product freezes, thaw at room temperature and shake gently to remix components. Use locked storage in an area that will prevent cross-contamination of other pesticides, fertilizer, food and feed. Store in locked area inaccessible to children. **CONTAINER DISPOSAL:** Do not reuse empty container. Replace cap and securely wrap original container in several layers of newspaper and discard in trash.

**ALMACENAMIENTO Y
DISPOSICION**

No contamine el agua o comida al almacenarlo y desposito.

ALMACENAMIENTO DE PESTICIDAS: No almacenar de todo. Evite los dolores o impactos en las paredes del contenedor. Almacene en el contenedor original, por seguridad, asegúrese de que permanezca cerrado. Evite almacenar a temperaturas extremas o a la luz del sol. Evite almacenamiento o exposición a temperaturas por debajo del punto de congelación. Si el producto se congela, descongélelo a temperatura ambiente y agite gentilmente para volver a mezclar los componentes. Use un área cerrada que prevenga la contaminación cruzada con otros pesticidas, fertilizantes y comida. Almacene en un área cerrada que sea inaccesible a los niños. **DISPOSICION DEL CONTENEDOR:** No re use el contenedor. Coloque la tapa y envuelva el contenedor en varias capas de papel periódico y tirelo a la basura.

This product meets AOC efficacy standards for hard surface sanitizers.

DIRECTIONS FOR USE

It is a violation of Federal Law to use this product in a manner inconsistent with its labeling.
NOTE: With spray applications cover or remove all food products. A fresh solution should be prepared at least daily or when use solution becomes visibly dirty. For heavily soiled areas, a preliminary

cleaning is required.

FOOD CONTACT SANITIZING DIRECTIONS

Sanitizing of Food Processing Equipment and Other Hard Surfaces in Food Processing Locations, Dairies, Restaurants and Bars Directions: For sanitizing food processing equipment, dairy equipment, food utensils, dishes, silverware, glasses, sink tops, countertops, refrigerated storage and display equipment and other hard non-porous surfaces. **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED.**

Before use in federally inspected meat and poultry food processing plants and dairies, food products and packaging materials must be removed from room or carefully protected. A potable water rinse is not allowed following use of the product as a sanitizer on previously cleaned hard surfaces provided that the surfaces are adequately drained before contact with food so that little or no residue remains.

To be used in the following uses: Food Service Establishments, Schools, Institutions, Industries, Meat/Poultry/Food Processing Plants, Dairies, Bars, Restaurants and Cafeterias to sanitize hard, nonporous food contact surfaces as listed and identified in this label. Prior to application, remove gross food particles and soil by a pre-flush or pre-scope and when necessary, pre-scrub. Then thoroughly wash or flush objects with a good detergent or compatible cleaner, followed by a potable water rinse before applications of the sanitizing solution.

Apply solution to pre-soiled, hard surfaces thoroughly wetting surfaces with a cloth, mop, sponge, sprayer or by immersion. For spray applications, use a coarse pump or trigger sprayer. Spray 6 to 8 inches from surface, rub with brush, sponge, or cloth. Do not breathe spray. With spray applications cover or remove all food products. Surfaces should remain wet for at least 1 minute followed by adequate draining and air drying.

A fresh solution should be prepared at least daily or when use solution becomes visibly dirty. For mechanical application use solution may not be reused for sanitizing applications. **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED AFTER APPLICATION OF THE SANITIZING SOLUTION.**

Apply to sink tops, countertops, refrigerated storage and display equipment and other stationary hard surfaces by cloth or brush or mechanical spray device. **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED AFTER USE AS A SANITIZER.**

Dishes, silverware, glasses, cooking utensils and other similar size food processing equipment can be sanitized by immersion in this product. **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED.**

This Ready-to-Use sanitizer eliminates 99.9999% of the following bacteria in 60 seconds in 500 ppm

QUEST

PREDATOR

Ready to Use Food Contact Surface Sanitizer
DESINFECTANTE DE SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON COMIDA
LISTO PARA USAR

FOR INSTITUTIONAL, INDUSTRIAL, SCHOOL, RESTAURANT, FOOD HANDLING AND PROCESS AREAS, FEDERALLY INSPECTED MEAT AND POULTRY PLANTS, BAR AND INSTITUTIONAL KITCHEN USE

ACTIVE INGREDIENTS:

Octyl Decyl Dimethyl Ammonium Chloride	0.01050%
Didecyl Dimethyl Ammonium Chloride	0.00525%
Diocetyl Dimethyl Ammonium Chloride	0.00525%
Alkyl (C14, 50%; C12, 40%; C16, 10%) dimethyl benzyl ammonium chloride	0.01400%
INERT INGREDIENTS	99.96500%
TOTAL	100.00000%

EPA Reg. No. 10324-110-44446 EPA Est. No. 44446-TX-1

**KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN
NO SE DEJE AL ALCANCE DE LOS NIÑOS
CAUTION / PRECAUCIÓN**

SEE BACK PANEL FOR PRECAUTIONARY STATEMENTS
VEA PRECAUCIONES ADICIONALES EN LA PARTE TRASERA

NET CONTENTS: 32 FL.OZ. (1 QT)

QUEST CHEMICAL CORPORATION
12255 FM 529 • HOUSTON, TEXAS 77041

hard water (calculated as CaCO3) according to the AOAC Germicidal and Detergent Sanitizing Action of Disinfectants test.

Salmonella enteritidis
Shigella dysenteriae
Staphylococcus aureus
Listeria monocytogenes
Yersinia enterocolitica
Salmonella choleraesuis

SANITIZATION FOOD CONTACT MOBILE SURFACES: (glassware, utensils, cookware and dishware)

1. Scrape and pre-wash utensils, glassware, cookware, and dishware.
2. Wash with a good detergent.
3. Rinse with potable water.
4. Immerse all utensils for 1 minute or longer if specified by government sanitary code. (350 ppm active solution).
5. Place sanitized utensils on a rack or drain board to air dry. Do not rinse or wipe.

SANITIZATION FOOD CONTACT IMMOBILE SURFACES: (food processing equipment, counter tops, chopping blocks, tanks, tables, picnic tables, appliances, stovetops and food work areas.)

1. Remove all gross food particles and soil by pre-flush or pre-scope.
2. Clean all surfaces thoroughly using a good detergent or cleaner. Tilt movable surfaces for proper drainage. Rinse with potable water.
3. Apply sanitizing solution. (350 ppm active solution)
4. Wet surfaces thoroughly for 1 minute.
5. Let surfaces drain and air dry. Do not rinse or wipe.
6. Fresh sanitizing solution should be prepared daily or more often if solution becomes diluted or soiled.

When using this 350 ppm quaternary Ready-to-Use solution, for sanitization of previously cleaned food contact surfaces, **NO POTABLE WATER RINSE IS ALLOWED.**

For mechanical operations: The use solution may be used once for sanitizing and reused for cleaning.

Este producto cumple los estándares de eficacia para desinfectantes de superficies AOAC.

MODO DE EMPLEO

Es una violación de la ley federal usar este producto de manera inconsistente con la etiqueta. **NOTA:** Cuando se rocíe este producto, cubra o remueva todos los alimentos. Se debe preparar una solución fresca al menos diariamente o cuando la solución se torne sucia. Para áreas con desechos pesados se quiere una limpieza previa.

INSTRUCCIONES PARA DESINFECTAR DE SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON COMIDA

Instrucciones para la desinfección de

equipo para procesar alimentos y otras superficies en lugares donde se procesan alimentos, restaurantes y bares: Para desinfectar equipo para procesar alimentos, lácteos, utensilios de cocina, platos, vasos, lavabos, mostradores, almacenes refrigerados y otras superficies duras e impermeables. **NO SE PERMITE ENJUAGAR CON AGUA POTABLE.**

Antes de usar en plantas procesadoras de carne, pollo y lácteos que sean inspeccionadas por las autoridades federales, los alimentos y empaques deben ser retirados del área o cubiertos cuidadosamente. No se permite enjuagar con agua potable después de usar este producto asumiendo que el desinfectante en aplicaciones previas en superficies duras ha sido adecuadamente escumadas antes de entrar en contacto con comida para que no solo quede un poco a nada de residuo.

Para ser usado en los siguientes áreas: Establecimientos de comida, Casas, Escuelas, Instituciones, Industrias, Plantas procesadoras de carne, pollo, comida y lácteos, bares, restaurantes y cafeterías para desinfectar superficies duras e impermeables que entran en contacto con comida como se indican e identifican en esta etiqueta.

Antes de la aplicación, remueva las partículas de comida y suciedad y enjuague o talle y cuando sea necesario, sumerja. Después lave o enjuague el objeto muy bien con un detergente o limpiador compatible, después enjuague con agua potable antes de aplicar la solución esterilizante.

Aplique la solución a superficies duras que han sido limpiadas. Humedezca muy bien las superficies con un trapo, trapador, esponja, rociador o por inmersión. Rocíe de 6 a 8 pulgadas de la superficie. Talle con un cepillo, esponja o trapo. No respire la rocia. Cuando aplique con un rociador, cubra o remueva todos los alimentos. Las superficies deben permanecer húmedas por al menos 1 minuto y debe dejar que se sequen con el aire.

Se debe preparar una solución fresca al menos una vez al día o cuando la solución se tome sucia. La solución que ha sido usada para aplicaciones mecánicas, no debe ser usada para aplicaciones desinfectantes. **NO SE PERMITE ENJUAGAR CON AGUA POTABLE DESPUES DE LA APLICACION DE SOLUCION DESINFECTANTE.**

Aplique a lavabos, mostradores, almacenes refrigerados y equipo de mostrador y otras superficies duras estacionarias usando un trapo, brocha o instrumento mecánico. **NO SE PERMITE ENJUAGAR CON AGUA POTABLE DESPUES DE LA APLICACION DE SOLUCION DESINFECTANTE.**

Platos, utensilios, vasos y otro equipo de procesamiento de comida de similar tamaño pueden ser desinfectados por inmersión. **NO SE PERMITE ENJUAGAR CON AGUA POTABLE.**

Este desinfectante listo para usar elimina 99.9999% de la siguiente bacteria en 60 segundos en 500ppm agua dura (calculada como CaCO2) de acuerdo a la prueba de acción germicida y detergente desinfectante la AOAC.

Salmonella enteritidis
Shigella dysenteriae
Staphylococcus aureus
Listeria monocytogenes
Yersinia enterocolitica
Salmonella choleraesuis

Desinfección de superficies móviles que entran en contacto con comida: (vasos, utensilios de cocina y lava vajillas)

1. Limpie y lave los utensilios, vasos, cacerolas y vajillas.
2. Lave con un buen detergente.
3. Enjuague con agua potable.
4. Sumerja todos los utensilios por un minuto o más si se especifica por el código gubernamental Sanitario. (350 ppm solución activa).
5. Coloque los utensilios desinfectados en un estante o lavabo para que se sequen con el aire.

No enjuague o limpie.

Antes de la aplicación, remueva las partículas de comida y suciedad y enjuague o talle y cuando sea necesario, sumerja. Después lave o enjuague el objeto muy bien con un detergente o limpiador compatible, después enjuague con agua potable antes de aplicar la solución esterilizante.

Aplique la solución a superficies duras que han sido limpiadas. Humedezca muy bien las superficies con un trapo, trapador, esponja, rociador o por inmersión. Rocíe de 6 a 8 pulgadas de la superficie. Talle con un cepillo, esponja o trapo. No respire la rocia. Cuando aplique con un rociador, cubra o remueva todos los alimentos. Las superficies deben permanecer húmedas por al menos 1 minuto y debe dejar que se sequen con el aire.

Se debe preparar una solución fresca al menos una vez al día o cuando la solución se tome sucia. La solución que ha sido usada para aplicaciones mecánicas, no debe ser usada para aplicaciones desinfectantes. **NO SE PERMITE ENJUAGAR CON AGUA POTABLE DESPUES DE LA APLICACION DE SOLUCION DESINFECTANTE.**

Apique a lavabos, mostradores, almacenes refrigerados y equipo de mostrador y otras superficies duras estacionarias usando un trapo, brocha o instrumento mecánico. **NO SE PERMITE ENJUAGAR CON AGUA POTABLE DESPUES DE LA APLICACION DE SOLUCION DESINFECTANTE.**

Platos, utensilios, vasos y otro equipo de procesamiento de comida de similar tamaño pueden ser desinfectados por inmersión. **NO SE PERMITE ENJUAGAR CON AGUA POTABLE.**

Instrucciones para la desinfección de



ITEM 361016 65361 Made in USA