

11/2022

DEOBACT D

DESCRIPTION DU PRODUIT

Détergent bactéricide à base d'ammoniums quaternaires pour le nettoyage et désinfection de surfaces en une seule phase, en milieu alimentaire. Registre Biocide 21-20-07859 et 15-20-07859-HA.



PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

- Liquide transparent de couleur jaune
- Densité à 20°C: 1,02 ± 0,1 g/ml
- pH à 1% : 11,0 ± 0,5

CARACTÉRISTIQUES

- Triple action en une seule opération : désinfection, nettoyage et désodorisation. Sa forte concentration en matières actives lui permet d'éliminer tout type de salissures, y compris les micro-organismes pathogènes.
- Peut être employé sur tout type de surfaces : mosaïques, carrelage, plastiques, surfaces peintes et émaillées, acier inoxydable, etc.
- Conçu pour le nettoyage et la désinfection des installations en milieu alimentaire et grandes collectivités présentant un risque de prolifération microbienne.
- Incompatibilité avec les produits anioniques.
- **ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE :**
Selon des études réalisées, le produit est en conformité avec :
 - Secteur alimentaire :
 - Bactéricide
 - La norme UNE-EN 1276, bactéricide, à 20°C, et un temps de contact de 5 minutes, face à *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus* y *Pseudomonas aeruginosa*:
 - à la concentration de 3.0%, en conditions de saleté – 3.0 g/l BSA.
 - à la concentration de 4.0%, en conditions de 10.0 g/l Lait écrémé.
 - à la concentration de 2.0%, en conditions de 10.0 g/l saccharose.
 - à la concentration de 4.0%, en conditions de 10.0 g/l extrait de levure.
 - La norme UNE-EN 13697, bactéricide, à la concentration de 3%, à 20°C, en conditions de propreté (0.3 g/l albumine), et un temps de contact de 5 minutes, frente a: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*.
 - La norme UNE-EN 13697, bactéricide, à la concentration de 3%, à 24°C, en conditions de saleté (3 g/l albumine), et un temps de contact de 5 minutes, face à *Listeria monocytogenes*.
 - La norme UNE-EN 13697, bactéricide, à la concentration de 3%, à 24°C, en conditions de saleté (3 g/l albumine), et un temps de contact de 5 minutes, face à *Salmonella typhimurium*.
 - Levuricide
 - La norme UNE-EN 1650, levuricide, à la concentration de 2.5%, à 20°C, en conditions de propreté (0.3 g/l albumine), et un temps de contact de 15 minutes, frente a: *Candida albicans*.
 - La norme UNE-EN 13697, levuricide, à la concentration de 2.0%, à 20°C, en conditions de propreté (0.3 g/l albumine), et un temps de contact de 15 minutes, frente a: *Candida albicans*.
 - Virucide
 - La norme EN 14476, virucide, à la concentration de 1%, à 20°C, en conditions de propreté (0.3 g/l BSA), et un temps de contact de 5 minutes, face à *Modified Vaccinia Ankara*. L'activité virucide face au *Modified Vaccinia virus Ankara* indique que le produit a une activité virucide contre tous les virus enveloppés.

- La norme EN 14476, virucide, à la concentration de 1%, à 20°C, en conditions de propreté (0.3 g/l BSA), et un temps de contact de 5 minutes, face à *Influenza A (H1N1) virus*.
- Autorisation de mise sur le marché dans le cadre du Règlement (UE) 528/2012:
 - Produit biocide TP02 (n° inventaire 68227) - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides. Usage réservé aux professionnels.
 - Produit biocide TP03 (n° inventaire 68227) - Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire. Usage réservé aux professionnels.
 - Produit biocide TP04 (n° inventaire 68227) - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Usage réservé aux professionnels.
- Registre Biocide 21-20-07859 et 15-20-07859-HA.

CONSEILS D'UTILISATION

Appliquer une solution du produit dilué à l'eau par pulvérisation ou trempage à une concentration de 3% et un temps de contact de 5 à 10 minutes.

Le produit peut être utilisé à partir de 0,1 % et 5 minutes de temps de contact selon les besoins et devront être ajustées en fonction de la désinfection souhaitée (voir données ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE).

Il est nécessaire de prendre toutes les mesures pour que les aliments et ustensiles manipulés dans les endroits préalablement traités avec le produit soient exempts de tout résidu et principe actifs. Pour cela avant une utilisation sur les surfaces à traiter, réaliser un rinçage avec de l'eau claire.

La désinfection des surfaces doit être faite en l'absence d'aliments.

MESURES DE PRÉVENTION

Consulter la fiche de données de sécurité.

Ne pas mélanger de produits chimiques purs.