



PROQUIMIA
www.proquimia.com

DEOSOL

Fiche Technique

11/2015



Détergent bactéricide à base d'ammoniums quaternaires pour le nettoyage et la désinfection de surfaces en une seule phase en milieu alimentaire comme sol, surfaces, tables, ustensiles, chambres froides, etc. Registre Bactéricide 08-20-02831 HA.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES:

- > Liquide transparent de couleur verte fluorescente
- > pH à 5% : $12,5 \pm 0,5$
- > Densité: $1,10 \pm 0,01$ g/ml

CARACTÉRISTIQUES:

- > Possède un haut pouvoir détergent et désodorisant des surfaces traitées.
- > Spécialement conçu pour l'entretien des cuisines, chambres froides, locaux poubelles, etc.
- > Indiqué pour nettoyer et désinfecter tout type d'installations : sanitaires (baignoires, toilettes, douches, vestiaires, pédiluves), cuisines (chambres, tables de travail, mobilier en acier, plaques électriques, machines), surfaces (carrelage, murs, sols durs, sols synthétiques), etc.

> PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES:

D'après les études réalisées par l'Institut de Santé Carlos III, le produit est en conformité avec :

- La norme UNE-EN 1276 en conditions sales à la concentration du 1,5%, à 20°C et un temps de contact de 5 minutes face à : *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus*. L'activité bactéricide face aux ceps *Pseudomona aeruginosa* est satisfaisante à la concentration du 3%.
 - La norme UNE-EN 13697 en conditions propres à la concentration du 3%, à 20°C et un temps de contact de 5 minutes face à : *Escherichia coli*, *Pseudomona aeruginosa*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus*
- > Registre Bactéricide dans DGSP n° 08-20-02831 HA et n°08-20-02831.

CONSEILS D'UTILISATION:

Appliquer manuellement ou moyennant un poste de désinfection à une concentration de 3%, laisser agir pendant 5-10 minutes et rincer.

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 des aliments.

MESURES DE PRÉVENTION:

Consulter la fiche de données de sécurité.

Ne pas mélanger de produits chimiques purs.



Management System
ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
OHSAS 18001:2007
www.tuv.com
ID 0105063/05

Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
Tel. (34) 93 883 23 53
Fax (34) 93 883 20 50