

# CONPACK DEOBACT D

Détergent Bactéricide/levuricide  
pour le nettoyage de sols et surfaces  
alimentaires



Carton 10 L | 1037402



LE SYSTÈME  
D'HYGIÈNE

*plus...*



ÉCOLOGIQUE



PRATIQUE



ÉCONOMIQUE



SÛR

## DESCRIPTION DU PRODUIT

- Détergent et désinfectant pour le nettoyage et la désinfection en une seule phase de tout type de surfaces.
- Emballages durables.

Registre pesticide n° **22-20-11671** et **22-20-11671-HA**.



## DOSAGE

- 3% (surfaces)
- 0,5-1% (sols)

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

- Liquide transparent de couleur jaune.
- Densité à 20 °C: 1,02 ± 0,01 g/mL.
- pH à 1 % : 11,0 ± 0,5.

# CONPACK DEOBACT D

## CONSEILS D'UTILISATION

---

En fonction de l'application :

- Application comme désinfectant de surfaces : Préparer une solution de CONPACK DEOBACT D moyennant le système venturi pour obtenir une concentration de 3 % comme produit désinfectant et pulvériser sur la surface à nettoyer, laisser agir entre 5 et 10 minutes et rincer à l'eau claire.

Le produit peut être utilisé à partir de 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).

- En cas d'utilisation pour le nettoyage de sols, préparer une solution du produit CONPACK DEOBACT D au 0,5 - 1 % dans un seau de 5 à 10 litres à partir de la solution préparée moyennant un doseur avec système venturi. Une fois la solution homogénéisée, appliquer manuellement avec une frange sur la surface à nettoyer. Laisse sécher. Ne nécessite pas de rinçage.

Pour des zones très sales, nous recommandons de faire un premier nettoyage de la surface avec le produit ECOCONPACK DESENGRASSANTE.

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.

## CARACTÉRISTIQUES

---

- Mélange de désinfectants, tensioactifs, sels alcalins et séquestrants.
- Vaste spectre biocide, grâce à l'action synergique du désinfectant à base d'ammonium quaternaire et d'autres composants.
- La combinaison de sels alcalins et tensioactifs confère au produit un excellent pouvoir détergent sur tout type de surfaces. Élimine la graisse et les salissures sèches provenant des denrées alimentaires.
- Grand pouvoir désodorisant sur les surfaces traitées.
- Nettoie et désinfecte en une seule phase.
- Spécialement conçu pour nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
- Conçu pour le nettoyage de tout type d'installations et surfaces : cuisines (chambres froides, tables de travail, mobilier en acier, plaques électriques, machines), surfaces (carrelages, murs, sols durs, sols synthétiques), sanitaires (baignoires, toilettes, douches, vestiaires, piscines, pédiluves), etc.
- ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE :  
D'après des études réalisées, le produit est conforme à :
- Secteur alimentaire, industriel et institutionnel :
- 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, face à : *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, face à : *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, face à : *Candida albicans*.

## CONPACK DEOBACT D

- 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*.
- Haut pouvoir séquestrant. Efficace dans tous types d'eau (soit eaux douces, mi-dures ou dures) sans modifications de leurs propriétés ou une dégradation des performances en raison des caractéristiques de l'eau de lavage.
- Empêche le développement d'incrustations sur les surfaces traitées.
- Facile à rincer. Ne laisse pas d'odeurs ni goûts résiduels sur les surfaces traitées et évite ainsi la contamination de denrées alimentaires.
- Produit écologique, développé sous les critères du développement durable :
- Produit formulé sans phosphates. Son utilisation contribue à réduire l'eutrophisation des lacs et cours d'eau.
- Conditionné sous le système CONPACK qui réduit les déchets de type emballage plastiques durs et minimise les risques dérivés de la manipulation de produits chimiques.
- Produit concentré qui assure un haut rendement lors de l'application. En même temps, minimise les émissions de CO<sub>2</sub> dérivées du transport : sa formulation concentrée requiert une quantité inférieure d'application.
- Compatibilité avec des matériaux :
- Aux conditions d'usage, le produit est compatible avec la plupart des surfaces présentes en cuisines : matériaux métalliques (acier inoxydable), plastiques, céramiques, calcaires, etc.
- Éviter le contact avec : aluminium, cuivre, zinc, nickel et alliages, etc.
- En cas de doute, faire un essai de compatibilité du matériel avec le produit avant de son utilisation prolongée.
- Information environnementale :
- Teneur en phosphore (% P) : 0 %.
- Les tensioactifs présents dans cette solution respectent les exigences de biodégradabilité conformément au Règlement CE N° 648/2004 de Détergents.
- Incompatible avec les produits chlorés et anioniques.
- Autorisation de mise sur le marché dans le cadre du Règlement (UE) 528/2012 :
- Produit biocide TP02 (n° inventaire 65871) - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides. Usage réservé aux professionnels.
- Produit biocide TP04 (n° inventaire 65871) - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Usage réservé aux professionnels.
- Registre pesticide dans DGSP n° 22-20-11671 et 22-20-11671-HA.