



PROQUIMIA
www.proquimia.com

CONPACK DEOBACT D

Ficha Técnica
10/2021



Detergente y desinfectante para la limpieza y desinfección en una sola fase de todo tipo de superficies.

Presentación en envase sostenible.
Registro Plaguicida nº 21-20-07859-HA.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

- > Líquido transparente de color amarillo.
- > Densidad a 20°C: 1,02 ± 0,01g/cm³.
- > pH al 1%: 11,0 ± 0,5.

CARACTERÍSTICAS:

- > Mezcla de desinfectantes, tensoactivos, sales alcalinas y secuestrantes.
- > Amplio espectro biocida, gracias a la acción sinérgica del desinfectante base amonio cuaternario con los otros componentes de la formulación.
- > La combinación de sales alcalinas y tensoactivos confiere al producto un excelente poder detergente sobre todo tipo de superficies. Elimina grasa y manchas resacas de comida.
- > Posee un gran poder de desodorización de las superficies tratadas.
- > Permite realizar en una sola etapa las fases de limpieza y desinfección.
- > Especialmente diseñado para limpiar y desinfectar superficies alimentarias, donde se prepare comida o se manipulen alimentos.
- > Adecuado también para limpiar todo tipo de instalaciones y superficies: cocinas (cámaras, mesas de trabajo, muebles de acero, encimeras, máquinas), superficies (baldosas, paredes, suelos duros, suelos sintéticos), superficies sanitarias (bañeras, lavabos, duchas, vestuarios, piscinas, lava pies), etc.
- > ACCIÓN MICROBICIDA:

De acuerdo con los estudios realizados el producto cumple:

Actividad	Área	Norma UNE	Temperatura	Tiempo de contacto (min)	Organismo(s)	Condiciones	CONCENTRACIÓN (%) DEOBACT D
Bactericida	Alimentaria	EN 1276	20°C	5	<i>S.aureus, E.coli, P.aeruginosa, E.hirae</i>	BSA Dirty - 3.0g/BSA	3.0
						10.0 g/l Leche desnatada	4.0
						10.0 g/l Sucrose	2.0
						10.0 g/l Extracto de levadura	4.0
Bactericida	Alimentaria	EN 13697	20°C	5	<i>S.aureus, E.coli, P.aeruginosa, E.hirae</i>	Condiciones Limpias - 0.3g/l Albumina	3.0
Fungicida	Alimentaria	EN 1650	20°C	15	<i>C. albicans</i>	Condiciones Limpias - 0.3g/l Albumina	2.5
Fungicida	Alimentaria	EN 13697	20°C	15	<i>C. albicans</i>	Condiciones Limpias - 0.3g/l Albumina	2.0
Viricida contra virus envueltos	Alimentaria	EN 14476	20°C	5	<i>Modified Vaccinia ankara</i>	Condiciones Limpias - 0.3g/l BSA	1.0
Viricida contra virus envueltos	Alimentaria	EN 14476	20°C	5	<i>Influenza A (H1N1) virus</i>	Condiciones Limpias - 0.3g/l BSA	1.0
Bactericida	Alimentaria	EN 13697	24°C	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	Condiciones Sucias - 3g/l Albumina	3.0
Bactericida	Alimentaria	EN 13697	24°C	5	<i>Salmonella typhimurium</i>	Condiciones Sucias - 3g/l Albumina	3.0

- > Elevado poder secuestrante. Es eficaz en aguas de cualquier dureza (blandas, medias, duras), no presentando alteraciones de sus propiedades ni disminución de su rendimiento por las características del agua de lavado.
- > Previene la formación de incrustaciones en las superficies tratadas.
- > Fácilmente enjuagable. No deja olores ni sabores residuales en las superficies lavadas, evitando posibles contaminaciones de alimentos.



La información aquí contenida se ha preparado a nivel informativo. Se basa en nuestros actuales conocimientos y puede ser modificada sin aviso previo. PROQUIMIA, S.A. no se hace responsable de una incorrecta utilización del producto.



Management System
ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
OHSAS 18001:2007
www.tuv.com
ID 0105063705

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



PROQUIMIA
www.proquimia.com

CONPACK DEOBACT D

Ficha Técnica
10/2021

- > Producto ecológico, desarrollado bajo criterios de sostenibilidad:
 - No contiene fosfatos. No contribuye a la eutrofización de lagos y acuíferos naturales.
 - Producto envasado en sistema CONPACK, que reduce la generación de residuos plásticos de envases y minimiza los riesgos derivados de la manipulación de productos químicos.
 - Producto concentrado, que asegura un alto rendimiento en la aplicación. Así mismo, minimiza las emisiones de CO₂ debidas al transporte, ya que al ser concentrado requiere menos cantidad de producto en aplicación.
- > Compatibilidad con materiales:
 - A las condiciones de uso, es compatible con la mayoría de superficies presentes en cocinas: materiales metálicos (acero inoxidable), plásticos, cerámicos, calcáreos, etc.
 - Evitar contacto con metales débiles: aluminio, cobre, zinc, níquel y aleaciones, etc.
 - En caso de duda, testar la compatibilidad del material con el producto antes de un uso prolongado.
- > Información medioambiental:
 - Contenido en fósforo (% P) = 0%
 - Los tensoactivos presentes en este preparado cumplen con el criterio de biodegradabilidad tal y como establece el Reglamento CE nº 648/2004 de Detergentes.
- > Incompatible con productos clorados y aniónicos.
- > Registro plaguicida en la DGSP nº 21-20-07859 HA.

MODO DE EMPLEO:

Puede variar, en función de:

- Si se utiliza como desinfectante de superficies, preparar una disolución de CONPACK DEOBACT D mediante equipo de dilución por venturi para obtener una concentración del 3%. Una vez homogenizada la disolución, aplicar por pulverización sobre la superficie a limpiar, dejar actuar de 5 a 10 minutos y enjuagar con agua. Para fines específicos de desinfección, las condiciones pueden ajustarse, pudiendo trabajar a partir del 1% de concentración y de 5 minutos de tiempo de contacto (ver datos ACCIÓN MICROBICIDA).
- Si se utiliza para la limpieza de suelos, preparar una disolución de CONPACK DEOBACT D mediante equipo de dilución por venturi para obtener una concentración del 0,5-1% en un cubo de 5-10L. Una vez homogenizada la disolución, aplicar manualmente con fregona sobre la superficie a limpiar. Dejar secar. No necesita aclarado posterior.

Para zonas muy sucias, es recomendable realizar primero limpieza de la superficie mediante ECOCONPACK DESENGRASANTE.

Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos y utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratados previamente con el producto no contengan residuos de ninguno de sus ingredientes activos. Para ello, deberán aclararse con agua debidamente las partes tratadas antes de su utilización.

La desinfección de superficies habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos.

NORMAS DE MANIPULACIÓN:

Consultar ficha de seguridad.

No mezclar productos químicos puros.

Restringido a uso profesional.

