



**PROQUIMIA**  
www.proquimia.com

# DEOBACT D

Ficha Técnica  
07/2018



Detergente bactericida a base de amonios cuaternarios, para la limpieza y desinfección en una sola fase de las superficies en contacto con alimentos. Registro Plaguicida nº 15-20-07859-HA.

## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

- > Líquido transparente de color amarillo.
- > Densidad a 20°C: 1,02 ± 0,01g/cm<sup>3</sup>.
- > pH 1%: 11,0 ± 0,5.

## CARACTERÍSTICAS:

- > Triple acción en una sola fase: desinfecta, limpia y desodoriza. Su alto contenido en materias activas consigue eliminar las suciedades de todo tipo, incluyendo los microorganismos patógenos.
- > Aplicación sobre todo tipo de superficies, mosaicos, baldosas, plásticos, superficies pintadas y esmaltadas, acero inoxidable, etc.
- > Producto especialmente estudiado para la limpieza e higienización en industrias alimentarias y grandes colectividades, y en general todos aquellos lugares donde exista riesgo de proliferación de microorganismos.
- > Incompatible con productos aniónicos.
- > 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
Virucida contra virus envueltos	Alimentaria	EN 14476	20°C	5	<i>Modified Vaccinia ankara</i>	Condiciones Limpias - 0.3g/l BSA	1.0
Virucida 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

- > Registro plaguicida en la DGSP nº 15-20-07859-HA

## MODO DE EMPLEO:

Se aplica por pulverización, inmersión o aspersión del producto diluido en agua a la concentración del 3% y un tiempo de contacto de 5 a 10 minutos. 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.

