

# DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT À TRES LARGE SPECTRE CHLORÉ



PROCIDE  
AL CH 2

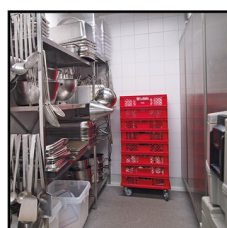
- DÉSINFECTION ET DÉCONTAMINATION
- SOLS ET SURFACES

#### ACTION

- Désinfecter
- Dégraisser



Photo non contractuelle



#### INNOVATION :

■ Formule spécialement adaptée pour le nettoyage et la désinfection en cuisine et industrie.  
■ Riche en potasse permettant un dégraissage optimum des surfaces et une brillance extrême sur les inox.

■ Economique : Se dilue de 1,5 à 8 % selon la désinfection souhaitée.

#### PROTECTION :

■ DÉSINFECTANT\* : • Bactéricide de 0,5 à 2 %.  
• Levuricide/Fongicide de 1 à 5 %.  
• Mycobactéricide de 5 à 6 %.  
• Bactériophage de 1 à 2 %.  
• Virucide de 0,5 à 1 %.  
• Sporicide de 5 à 8 %.

\*Pour plus d'informations, se reporter à la fiche complémentaire.

#### CONSEIL :

■ S'utilise aussi bien en centrale d'hygiène, canon à mousse ou pulvérisateur.

■ Idéal pour les sols, surfaces, murs et ustensiles en industrie.

■ Convient parfaitement pour les inox.

■ Utilisable en Agriculture biologique selon le règlement européen CE 834/2007 (et ses amendements).



#### MODE D'EMPLOI :

■ Avant tout nettoyage, procéder au rangement, balayage et prélavage. ■ Effectuer un pré-rinçage et utiliser le produit à la dilution adéquate. ■ Diluer le produit de 1,5 à 8 % selon la désinfection souhaitée\*. ■ Application sur surfaces ouvertes. ■ Rincer à l'eau potable. ■ Utiliser la solution immédiatement après dilution. ■ Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. ■ Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. ■ Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

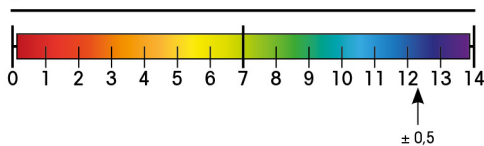
\*Pour plus d'informations, se reporter à la fiche complémentaire.

#### CONDITIONNEMENTS :



Bidon  
5 L

#### pH :



#### CARACTÉRISTIQUES :

- Liquide visqueux limpide jaune.
- Densité : 1,11 g/cm<sup>3</sup> ± 0,02.
- Préparation à usage biocide TP02/04 : Hypochlorite de sodium, solution...% cl actif (N° CAS : 7681-52-9) à 38,85 g/L, soit 3,5 % de chlore actif.

#### AVEC CE PRODUIT, IPC VOUS PROPOSE :

- CENTRALE D'HYGIENE ■ CANON A MOUSSE ■ MAGIC FIBRE ■ PROFIBRE

IR :

11/23

IPC

une entreprise  
certifiée

ISO 9001 : 2015

ISO 14001 : 2015



Quality Assurance  
Systems Ltd

## Innovation Protection Conseil

IPC SAS – CS 71821 – 29218 BREST CEDEX 2 - FRANCE  
Tél. : 0033 (0)2.98.43.45.44. – Fax : 0033 (0)2.98.44.22.53.

Page 1 sur 3  
Création : 03.2017  
IR : 22.11.23

# PROCIDE AL CH 2

EFFICACITE	Norme	TEMPS	T°C	Conditions	Souches	Dilution	
<b>BACTERICIDIE</b>							
P2E1 efficacité bactéricide (circuit)	EN1276	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>	2%*** (3%*)	
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Enterobacter cloacae</i> *****, <i>Lactobacillus brevis</i> *****, <i>Salmonella typhimurium</i> *****, <i>Proteus vulgaris</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> *****, <i>Listeria monocytogenes</i> *****, <i>Staphylococcus epidermidis</i> ,	<i>Enterobacter cloacae</i> 0,5%*, (1%) <i>Salmonella Typhimurium</i> 0,5%*, (1%) <i>Lactobacillus brevis</i> 1,5%*** <i>Campylobacter jejuni</i> (1,5%) (2%) <i>Listeria monocytogenes</i> (2%) (1,5%) <i>Staphylococcus epidermidis</i> 1%, <i>Corynebacterium xerosis</i> 1,5% <i>Proteus vulgaris</i> à 1,5%	
		1 min.	60°C			<i>Enterococcus faecium</i>	2,5 %*** (2%) 1%** (0,8%)
	EN13623	5min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Legionella pneumophila</i>	2%	
P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>	2% (4%****)	
		5 min.	20°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Enterobacter cloacae</i> *****, <i>Lactobacillus brevis</i> *****, <i>Salmonella typhimurium</i> *****, <i>Campylobacter jejuni</i> *****, <i>Listeria monocytogenes</i> *****, <i>Staphylococcus epidermidis</i> , <i>Corynebacterium xerosis</i>	<i>Enterobacter cloacae</i> et <i>Salmonella Typhimurium</i> à 0,5% (1%****), et contre <i>Lactobacillus brevis</i> à 2% (3%****), <i>Proteus vulgaris</i> et <i>Campylobacter jejuni</i> à 1,5%*** (2%*), <i>Listeria monocytogenes</i> (3%) (2%), <i>Staphylococcus epidermidis</i> et <i>Corynebacterium xerosis</i> à 4% **	
		5 min.	50°C			<i>Legionella pneumophila</i>	2%
		1 min.	60°C			<i>Enterococcus faecium</i>	2,5%**** (2%) 2%* (2,5%)
<b>LEVURICIDE/FONGICIDIE</b>							
P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit)	EN1650	5 min.	20 °C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Candida albicans</i>	2,5%**** (2%)	
		15 min.				4%	
		5 min.	50°C			<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1,5%*****, <i>Aspergillus</i> 2,5%*****
		1 min.	60°C			<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1%***, <i>Aspergillus</i> 2,5%***
P2E2 efficacité levuricide/fongicide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Candida albicans</i>	2% (2,5%****)	
		15 min.	20°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	5% (4%****)	
		5 min.	50°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 2%*****, <i>Aspergillus</i> 3%*****	
		1 min.	60°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1,5%***, <i>Aspergillus</i> 2,5% (3%*)	

## PROCIDE AL CH 2

MYCOBACTERICIDIE						
P2E1 efficacité mycobactéricide (circuit)	EN14348	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Mycobacterium terrae</i> <i>Mycobacterium avium</i>	6%*
P2E1 efficacité mycobactéricide (surface ouverte)	EN14563	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*		5% (6%)
BACTERIOPHAGE						
P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN13610	15 min.	20°C	Petit-lait acide (10 g/L) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Bactériophage P001 DSM 4262</i> <i>Bactériophage P008 DSM 10567</i>	2%**
		5 min.	40°C			1%**
VIRUCIDE						
P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN14476	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, Norovirus murin, souche S99 Berlin, Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)</i> <i>Murine Parvovirus, strain Crawford,</i>	0,5%* et Poliovirus à 1%
		5 min.	50°C			0,5%*
		1 min.	60°C			
SPORICIDE						
P2E1 efficacité sporicide (circuit)	EN13704	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	<i>B. subtilis</i> 5%** , <i>C. sporogenes</i> 8% (7%)
		15 min.	50°C			6%**
P2E2 efficacité sporicide (surface ouverte)	EN13697	15 min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**		<i>B. subtilis</i> 7%(6%) , <i>C. sporogenes</i> 8% (6%)
		15 min.	50°C			<i>B. subtilis</i> 5%** <i>C. sporogenes</i> 6% (4%)