



CAP ZEPARKEL

DÉSINFECTANT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Homologation n° 20070703 délivrée par le Ministère de l'Écologie.
Produit utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.

- Désinfectant alcalin chloré bactéricide et fongicide.
- Efficace en eau dure grâce à ses composés anti-calcaires.
- Produit liquide non moussant.
- Se rince très facilement.
- Ne contient ni abrasif ni silicone.

USAGES HOMOLOGUES

Homologué à la dose d'emploi de 0,5 L par HL pour le traitement bactéricide des :

- Locaux destinés à la préparation de la nourriture des animaux domestiques.
- Matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques.
- Locaux de stockage (P.O.A.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine animale.
- Matériel de transport (P.O.A.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine animale.
- Locaux de stockage (P.O.V.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine végétale.
- Matériel de stockage (P.O.V.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine végétale.
- Matériel de transport (P.O.V.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine végétale.
- Matériel de récolte des produits d'origine végétale.
- Sacs et emballages vides des produits d'origine végétale.

Homologué à la dose d'emploi de 2 L par HL pour le traitement fongicide des :

- Locaux de stockage (P.O.V.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine végétale.
- Matériel de stockage (P.O.V.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine végétale.
- Matériel de transport (P.O.V.), de transformation industrielle et de commercialisation des produits d'origine végétale.
- Matériel de récolte des produits d'origine végétale.
- Sacs et emballages vides des produits d'origine végétale.

DONNEES MICROBIOLOGIQUES

Activité bactéricide :

Bactéricide à 0.4% selon la norme EN 1276 et à 2.5% selon la norme EN 13697, en conditions de propreté, après 5 min de contact à 20°C sur :

Pseudomonas aeruginosa, *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*.

Activité fongicide :

Activité fongicide à 2.5% sur : *Aspergillus niger* et *Candida albicans* selon la norme EN 13697, et à 8% sur *Aspergillus niger* selon la norme EN 1650, en conditions de propreté, après 15 min de contact à 20°C.

D2430-1014-



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

.../...



APPLICATION

• Préparation :

Avant de désinfecter, il faut préparer les surfaces et matériels. Oter ce qui pourrait gêner la praticabilité du nettoyage et de la désinfection. Démonter les matériels. Oter les gros déchets. Nettoyer les surfaces à l'eau tiède avec une solution de CAP ZEPARKEL de 5 à 10 %. En cas de souillures importantes utiliser un dégraissant tel que MEGALAV, PROALIM 13 MOUSSE ou SUPER KLEAN.

Bien rincer à l'eau claire.

NOTA : ne pas mélanger de produit acide avec le CAP ZEPARKEL.

• Désinfection :

Diluer à 2.5 % dans l'eau.

Utiliser environ 1L de solution pour 20 m².

Désinfection des locaux :

Pulvériser ou appliquer la solution prête à l'emploi jusqu'à ruissellement sur les surfaces à traiter. Laisser agir minimum 5 mn pour l'activité bactéricide ou 15 mn pour l'activité fongicide. Frotter si nécessaire, puis rincer à l'eau potable.

Désinfection du matériel, sacs et emballages :

Traiter en pulvérisation ou par trempage avec la solution prête à l'emploi. Laisser agir minimum 5 mn pour l'activité bactéricide ou 15 mn pour l'activité fongicide. Puis rincer à l'eau potable.

UTILISATEURS

Abattoirs, boyauderies, salaisonneries, triperies, confiseries, pêcheries, criées, brasseries, malteries, caves vinicoles, fabriques de bouchons de liège, distilleries, eaux gazeuses et minérales, liquoristes, sirops, fabriques de jus de fruits et de légumes. Industries de boucheries, charcuteries, découpes, boulangeries, viennoiseries, pâtisseries, poissonneries, restaurations. Distributeurs automatiques, conserveries, potages, farines alimentaires, fabriques de pâtes alimentaires, margarineries, transports et entrepôts frigorifiques, transports alimentaires.

Conserveries de légumes, laiteries, beurreries, transformations du lait, fromageries, conditionnements d'épices, conditionnements alimentaires, condiments, sauces, fabriques d'arômes, vinaigreries, huileries, serres et abris de maraîchage et d'horticulture vides de culture. Conserveries d'aliments d'animaux.

CONDITIONS D'EMPLOI

Ne pas utiliser sur l'aluminium, surfaces galvanisées. Eviter les projections du produit pur sur les textiles.

Durée de conservation du produit : une année dans les emballages fermés, stockés dans des locaux tempérés, à l'abri du soleil. Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTERISTIQUES

Matière active : hypochlorite de sodium : 24,9 g/L.

Aspect : liquide limpide incolore à jaunâtre.

Odeur : javel.

Densité : 1,27 environ.

pH pur : 13,5 - 14,0.

pH à 1 % de dilution : 11,5 - 12,0.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société



www.pro5.fr

PROTECTION PRÉCONISÉE : gants, lunettes, vêtements de protection.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.