



PRODERPHARMACARE

Proset®

BACT

GEL MAINS HYGIÈNE TOTAL



Gel mains pour l'élimination de salissures légères, conçu pour être utilisé dans l'industrie alimentaire et la restauration. Le produit contient dans sa composition un 0,3 % de digluconate de chlorhexidine. Contient ainsi des émollients dermoprotecteurs naturels, des humectants et de l'urée pour protéger le manteau hydrolipidique de la peau.

Il convient à tous les types de peau dans les environnements où des aliments doivent être préparés, servis ou consommés. Sans silicones, parfums et colorants.

DOMAINES D'APPLICATION



Recommandé pour le personnel professionnel nécessitant des conditions d'hygiène des mains supérieures. Conçu pour l'utilisation fréquente dans l'industrie alimentaire, la restauration, les boulangeries, la transformation et la manipulation des aliments, la mise en conserve, les abattoirs. Y compris le transport, la réception, le stockage, la transformation, la conservation et le service des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

APPARENCE :	GEL
COULEUR :	INCOLORE
ODEUR :	INODORE
DENSITÉ(g/ml) :	1.03±0.02
pH :	7±0.5
VISCOSITÉ(cP) :	5500±750

MODE D'EMPLOI

Appliquer à l'aide d'un distributeur mural PGS® 2000 ou un support mural PGS® 4000. Ajouter une dose de produit sur la paume de la main avec un peu d'eau. Frotter les deux mains, selon la méthode hygiénique de lavage des mains. L'utilisation d'eau tiède améliore sensiblement le nettoyage. À la fin, rincer à l'eau jusqu'aux restes de produit, soient éliminés et sécher. Répéter l'opération lorsque les mains sont visiblement sales.



Niveau de saleté

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

COMPOSITION

INGREDIENTS: AQUA (WATER), COCAMIDOPROPYL BETAINE, SODIUM COCOAMPHOACETATE, MYRISTAMINE OXIDE, PEG-200 HYDROGENATED GLYCERYL PALMATE, SODIUM CHLORIDE, PHENOXYETHANOL, DECYL GLUCOSIDE, UREA, PEG-7 GLYCERYL COCOATE, LAURYL POLYGLUCOSE, CITRIC ACID MONOHYDRATE, CHLORHEXIDINE DIGLUCONATE, CHLORPHENESIN, SODIUM GLYCOLATE, SODIUM BENZOATE, TRIETHANOLAMINE, GLYCERIN, HYDROXYETHYL CELLULOSE ETHER.

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES
Contient de la glycérine	Composant lipidique à haute hydratation occlusive (protège la peau des agressions et du dessèchement), émollient et hydratant (apporte de la douceur à la peau).
Contient de l'urée	Augmente la teneur en eau de l'épiderme et agit comme un hydratant, prévenant la perte de souplesse de la peau.
Sans parfum ni colorant	Il ne contient pas de substances susceptibles d'interférer et/ou contaminer les produits finis. La sensibilité allergène de ces composants chez les personnes à la peau atopique est évitée.
Conçu pour l'environnement alimentaire	Produit formulé pour éviter la contamination pendant les processus de manipulation des aliments et les effets toxicologiques indésirables.
Sans silicone	Les silicones produisent une barrière qui entrave l'hydratation de la peau et retiennent les traces d'huiles, de peaux mortes et de bactéries qui peuvent causer des problèmes de peau en cas d'utilisation continue.
Compatible avec les désinfectants hydroalcooliques	Le produit peut être utilisé après la désinfection des mains avec des produits hydroalcooliques dans les zones où des protocoles de désinfection des mains sont nécessaires.
Contient du Digluconate de Chlorhexidine	Il contient un 0,3 % de digluconate de chlorhexidine qui empêche la prolifération des micro-organismes et élimine les bactéries sur la peau lors de l'hygiène des mains.
Système AIRLESS	Emballage doté d'un système qui protège le produit de la contamination extérieure.

ADAPTÉ À LA MANIPULATION DES ALIMENTS

Proset® BACT n'altère pas la qualité et la sécurité des aliments. Le produit a été conçu pour être conforme aux protocoles de sécurité alimentaire HACCP :

1. Impact sur l'odeur et le goût des aliments.

Formule testée selon la norme "Analyse sensorielle - Méthodologie - Essai du triangle (ISO 4120:2021)" qui démontre la sécurité du produit sur les aliments.

2. Toxicité possible des ingrédients.

L'évaluation de la toxicité orale conclut qu'une contamination nocive par d'éventuelles traces du produit dans les aliments est peu probable, tout en préservant les propriétés organoleptiques des aliments.

3. Toxi-infections d'origine alimentaire (TIA).

Les mains sont l'une des principales voies de transmission des germes. Une hygiène personnelle régulière avec Proset® BACT, ainsi que les bonnes pratiques agricoles (BPA) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) empêchent une éventuelle contamination croisée tout au long de la chaîne alimentaire et garantissent la sécurité alimentaire.

EXPIRATION

La durée de conservation de Proset® BACT est de 18 mois après l'ouverture.

Cette documentation ainsi que les conseils techniques qui en découlent sont basés sur nos connaissances et notre expérience. Toutefois, les données présentées n'entraînent aucune obligation légale ou responsabilité de notre part, y compris en ce qui concerne les droits de la propriété intellectuelle et de brevet existants. En particulier, aucune garantie, implicite ou explicite, ainsi qu'aucune garantie des propriétés du produit en termes juridiques, n'est pas attachée à cette documentation. Nous nous réservons le droit d'appliquer des modifications en fonction de l'évolution technologique ou d'autres développements relatifs à nos produits.