



PRODERPHARMACARE

Proset®

HA PLUS

GEL POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Gel pour les mains, formulé pour le lavage hygiénique de routine des mains des professionnels de l'industrie alimentaire. Grâce à sa combinaison équilibrée de tensioactifs et d'agents adoucissants, il offre un pouvoir nettoyant élevé et absorbe les odeurs alimentaires imprégnées sur la peau tout en protégeant la peau des irritations ou de l'eczéma en cas d'utilisation fréquente. Exempt de parfums, de colorants et de silicones, il convient à tous les types de peau dans les environnements où des aliments sont préparés, servis ou consommés.

DOMAINES D'APPLICATION



Recommandé pour le personnel professionnel de l'industrie de la viande (abattoirs, ateliers de découpe, boucheries), des laiteries, des installations d'élevage, des conserveries et de l'industrie du poisson. Aliments précuits, fours et boulangeries, cuisines industrielles, chateries et restaurants, ainsi que toute autre industrie alimentaire et des boissons où est requise une hygiène régulière des mains.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

APPARENCE :	GEL
COULEUR :	INCOLORE
ODEUR :	INODORE
DENSITÉ(g/ml) :	1.02±0.02
pH :	6±0.5
VISCOSITÉ(cP) :	2500±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.



Niveau de saleté



COMPOSITION

INGREDIENTS: AQUA (WATER), SODIUM LAURETH SULFATE, SODIUM CHLORIDE, COCAMIDE DEA, PHENOXYETHANOL, SODIUM COCOAMPHOACETATE, PROPYLENE GLYCOL, CHLORPHENESIN, CITRIC ACID, ZINC RICINOLEATE, ARGININE, GLYCERIN.

Proset®

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES
Absorvant d'odeurs	Élimine et absorbe tous les types d'odeurs alimentaires imprégnées dans la peau.
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).
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.
pH Physiologique	Produit dont le pH est compris entre 4 et 6 pour garder une peau saine, hydratée et souple.
Système AIRLESS	Emballage doté d'un système qui protège le produit de la contamination extérieure.

ADAPTÉ À LA MANIPULATION DES ALIMENTS

Proset® HA PLUS 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® HA PLUS, 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® HA PLUS 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.