



SCHEDA TECNICA

DECS PURO

Disinfettante ad ampio spettro a base di cloro attivo elettrolitico

Data emissione scheda	03/2006	Codice interno
Revisione n°	07	01AM001
Data ultima revisione:	26/07/2021	



1. COMPOSIZIONE

Ingredienti:

100 g di soluzione contengono:

Componenti:	%
Sodio ipoclorito	1.15
Coformulanti ed acqua depurata q.b. a	100

Equivalenti a 1,095% di cloro attivo (10950 ppm).

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto:	Soluzione limpida paglierina
Odore:	Caratteristico, di cloro
pH:	10.00 ± 0.50

3. CAMPI D'IMPIEGO

DECS PURO è un prodotto indicato per la disinfezione di superfici dure, decontaminazione microbica di frutta e verdura e disinfezione degli oggetti impiegati in età neonatale.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Superfici dure: diluire al 5% (2 tappi per 1L di acqua). Tempo di contatto 5 minuti.

Frutta e verdura: diluire al 2% (2 tappi per 2.5L di acqua). Tempo di contatto 15 minuti. Successivamente risciacquare con acqua.

Disinfezione oggetti neonatali: diluire al 2% (2 tappi per 2.5L di acqua). Tempo di contatto 30 minuti. Lasciare in immersione fino al momento dell'uso e sciacquare con abbondante acqua prima dell'utilizzo.

5. PROPRIETA'

Per documentare e confermare le caratteristiche di DECS PURO, sono stati effettuati i seguenti test:

TEST DI EFFICACIA	TEMPI DI CONTATTO
UNI EN 1040: Disinfettanti chimici e antisettici - Prova in sospensione quantitativa per la valutazione dell'attività battericida di base dei disinfettanti chimici e antisettici - Metodo di prova e requisiti (Fase 1)	5 minuti (al 5%) 15 minuti (al 2%)
UNI EN 1276: Disinfettanti chimici ed antisettici - Prova quantitativa in sospensione per la valutazione dell'attività battericida dei disinfettanti chimici e antisettici usati in campo alimentare, industriale, domestico e nella collettività - Metodo di prova e requisiti (fase 2, stadio 1)	5 minuti (al 5%) 15 minuti (al 2%)
UNI EN 1650: Disinfettanti chimici ed antisettici - Prova quantitativa in sospensione per la valutazione di attività fungicida o lieviticida di disinfettanti chimici e antisettici utilizzati in campo alimentare, industriale, domestico e istituzionale - Metodo di prova e requisiti (fase 2, stadio 1)	5 minuti (al 5%) 15 minuti (al 2%)
UNI EN 13610: Disinfettanti chimici - Prova quantitativa in sospensione per la valutazione dell'attività virucida verso i batteriofagi dei disinfettanti chimici utilizzati nel campo alimentare ed industriale - Metodo di prova e requisiti (fase 2, stadio 1)	5 minuti (al 5%) 15 minuti (al 2%)
UNI EN 13624: Disinfettanti chimici ed antisettici - Prova quantitativa in sospensione per la valutazione dell'attività fungicida o lieviticida in campo medico - Metodo di prova e requisiti (fase 2, stadio 1)	5 minuti (al 5%) 5 minuti (al 2%)
UNI EN 13697: Disinfettanti chimici ed antisettici - Prova quantitativa in sospensione per la valutazione dell'attività fungicida o lieviticida in campo medico - Metodo di prova e requisiti (fase 2, stadio 1)	5 minuti (al 5%) 5 minuti (al 2% su funghi e lieviti) 10 minuti (al 2% su batteri)
UNI EN 13727: Disinfettanti chimici ed antisettici - Prova quantitativa in sospensione per la valutazione dell'attività battericida in area medica - Metodo di prova e requisiti (fase 2, stadio 1)	5 minuti (al 5%)
UNI EN 14348: Disinfettanti chimici ed antisettici - Prova quantitativa in sospensione per la valutazione	5 minuti (al 5%) 30 minuti (al 2%)

dell'attività micobattericida dei disinfettanti chimici nel campo medico, compresi i disinfettanti per strumenti - Metodi di prova e requisiti (fase 2/stadio 1)	
Valutazione dell'attività virucida nei confronti di HBV-HCV ed HIV	5 minuti (al 5%)

6. MECCANISMO D'AZIONE

Il meccanismo d'azione è legato allo sviluppo di cloro ossidante che agisce su componenti protoplasmatici cellulari distruggendo il microorganismo anche per interferenza su sistemi enzimatici per azione prevalente sui radicali -SH. La velocità di azione battericida del cloro è superiore a quella di altri agenti ossidanti come ad esempio l'acqua ossigenata e le sue concentrazioni attive risultano tra le più basse rispetto a quelle di altri prodotti del gruppo degli ossidanti.

7. CONFEZIONAMENTO

Codice prodotto	Imballo Primario	Imballo Secondario
01AM0010	Flaconi HDPE 1000 ml	Cartone da 12 flaconi
01AM0011	Tanica HDPE 5000 ml	Cartone da 4 taniche

Tutti i materiali costituenti gli imballi primari **sono esenti da lattice** e sono perfettamente compatibili con i componenti del formulato.

8. AVVERTENZE



Indicazioni di pericolo:

H315 - Provoca irritazione cutanea

H319 - Provoca grave irritazione oculare.

H412 – Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata.

EUH206 – Attenzione! Non utilizzare in combinazione con altri prodotti. Possono liberarsi gas pericolosi (cloro).

9. STOCCAGGIO E STABILITÀ

Conservare il prodotto nella confezione originale in ambiente fresco, pulito ed asciutto, al riparo da elevate fonti di calore e non esposto a luce solare diretta.

Il periodo di validità quantificato in 30 mesi si riferisce al prodotto nel suo contenitore integro e correttamente conservato.

Periodo di validità dopo la prima apertura: se il prodotto viene prelevato con precauzione ed il contenitore chiuso e conservato correttamente, il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per un tempo pari a 6 mesi.

10. CONTROLLO QUALITÀ

I componenti (materie prime, contenitori, etichette, ecc.) e le fasi di lavorazione intermedie di ogni singolo lotto di produzione vengono puntualmente ed accuratamente controllati seguendo le procedure previste dalle norme di certificazione UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 13485.

11. AUTORIZZAZIONI

Presidio medico chirurgico, registrazione n° **18617** del Ministero della Salute.

12. OFFICINA DI PRODUZIONE

Sede amministrativa: Lombarda H S.r.l. Loc. Faustina, 20080 Albairate (MI). tel. 02/94920509

Sede produttiva: Lombarda H S.r.l. Via Brisconno, Loc. Mendosio, 20081 Abbiategrasso (MI). tel. 02/94920654

INFORMAZIONI RISERVATE AGLI OPERATORI SANITARI ED UTILIZZATORI PROFESSIONALI

Lombarda H S.r.l.

Loc. Faustina – 20080
Albairate (MI)

T. +39 02.94920509
E-mail: lh@lombardah.com