



eli germ DMC



FABRIQUE EN FRANCE

Détergent Moussant Chloré

Idéal pour l'entretien des plans de travail, matériels, murs, sols, véhicules de transport alimentaire, chambres froides. Large spectre de désinfection.

Caractéristiques

Détergent alcalin désinfectant chloré moussant destiné au nettoyage des sols et des surfaces grasses.

Elaborée pour les Industries Agro alimentaire, restauration collective, extérieure et pour les surfaces non alimentaire nécessitant un traitement spécifique au chlore.

Produit permettant de réaliser un blanchiment des sols et des surfaces grâce à la présence de chlore.

Nettoie et dégraisse rapidement. La réserve d'alcalinité, le pH élevé du produit et les propriétés blanchissantes dues à la présence de chlore actif confèrent au produit des propriétés détergentes hautes performances.

Formule moussante : bonne visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage

Efficace quelque soit la dureté de l'eau

Compatible avec tous les équipements et surfaces généralement rencontrés en cuisine sauf l'aluminium et les métaux galvanisés

Mode & doses d'emploi

Solution concentrée.

Adapter le dosage selon l'activité désinfectante souhaitée entre 1 et 5%. En milieu restauration collective, pour une activité bactéricide et levuricide, doser à 2%.

Application mousse par canon à mousse

Application par pulvérisation manuelle

Nettoyage manuel par essuyage, brossage ou balayage humide

Application en centrale de désinfection

Application par trempage

- Recouvrir uniformément et en quantité suffisante (+/-150ml/m²) la surface traitée

- Respecter le temps de contact indiqué

- Rincer à l'eau potable

Données physico-chimiques

- Solution limpide jaune
- Densité à 20°C : 1.15
- pH du produit pur à 20°C : 14
- Stockage recommandé entre 5°C et 25°C

Conditionnement

- Bidon de 5kg surremballé par 4.

Composition

- Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) : 5% m/m chlore actif
- Moins de 5% Tensio-actif non ionique, Moins de 5% phosphonate

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Usage biocide : TP4 et TP2 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux). Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.
- N° R4BP : BC-BM046851-38



Propriétés microbiologiques : Désinfection des surfaces TP2 / TP4 (conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
EN1276	Activité bactericide	2%	Température 20°C Temps de contact 5min • Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou • Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou • Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou • Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Enterococcus hirae ATCC 10541	2%	
	Escherichia coli ATCC 10536	0.5%	
	Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442	0.5%	
	Staphylococcus aureus ATCC 6538	2%	
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2%	
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1%	
	Campylobacter jejuni DSM4688	1.5%	
	Listeria monocytogenes DSM27575	1.5%	
EN13697	Activité bactericide	3%	Température 20°C Temps de contact 5min • Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou • Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou • Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou • Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Enterococcus hirae ATCC 10541	3%	
	Escherichia coli ATCC 10536	1%	
	Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442	1%	
	Staphylococcus aureus ATCC 6538	3%	
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1.5%	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2%	
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1%	
	Campylobacter jejuni DSM4688	2%	
	Listeria monocytogenes DSM27575	2.5%	
EN1650	Activité Levuricide	1.5 % (5 min)	Température 20°C • Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou • Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou • Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou • Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Activité fongicide	4 % (15 min)	
	Candida albicans ATCC 10231	1.5% (5 min)	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4% (15 min)	
EN13697	Activité Levuricide	2% (5 min)	
	Activité fongicide	4% (15 min)	
	Candida albicans ATCC 10231	2% (5 min)	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4% (15 min)	
EN14476	Activité Virucide	1%	Température 20°C Temps de contact 15min • Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou • Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton
	Adénovirus type 5, souche Adénoid 75, ATCC VR-5 (lignée cellulaire A549 Ref ATCC CCL-185)	1%	
	Norovirus murin, souche S99 Berlin (lignée cellulaire RAW 264.7 Ref ATCC-TIB-71)	1%	
	Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus) (lignée cellulaire Hep-2 Ref ATCC CCL-85)	1%	
	Murine Parvovirus, strain Crawford, ATCC VR-1346	1%	
EN13704	Activité Sporicide	5%	Température 20°C Temps de contact 15min • Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou • Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	
EN13697	Activité Sporicide	5%	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	

En gras : souches obligatoires

En italique : souches recommandées en hygiène alimentaire