

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

Nettoyant dégraissant désinfectant moussant

Caractéristiques

Spécialité élaborée pour l'industrie agro-alimentaire. Désinfection et dégraissage des surfaces de travail pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires. Idéal pour l'entretien des plans de travail, matériels, murs, sols, véhicules de transport alimentaire, chambres froides. Agents moussants qui permettent une visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage. S'utilise en pulvérisation manuelle, en centrale de désinfection, en canon à mousse. Désinfectant puissant efficace même en présence de souillures minérales et organiques sur les bactéries ainsi que sur les levures et les virus.

Mode & doses d'emploi

Solution concentrée. Rincer à l'eau après usage. Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage de matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

- En centrale de désinfection s'utilise à la dilution de 3% à 7% soit de 30 à 70 ml par litre selon l'activité désinfectante recherchée, en respectant le temps de contact indiqué.

- En pulvérisation manuelle s'utilise à la dilution de 2% à 7% soit de 10ml à 50ml par litre selon l'activité désinfectante recherchée, en respectant le temps de contact indiqué.

- En canon à mousse : s'utilise à la dilution de 3 à 7% soit de 30 à 50ml par litre en respectant le temps de contact indiqué.

Conditionnement

- Bidon plastique de 5 kg suremballé par 2.

Données physico- chimiques

Couleur : incolore

Odeur : inodore

pH à 1% : 9+/- 0,5

Densité relative : 1,05 +/- 0,005

Soluble dans l'eau

Composition

Substance active : chlorure de didécyl diméthyl ammonium (7173-51-5) 17,5g/l.

TP2 Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique.

TP4 Désinfectant destiné à l'application sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Utilisez les biocides avec précaution. 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) n° 648/2004 relatif aux détergents.
- Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires et les boissons (arrêté du 08/09/1999).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy n° d'urgences 0383323636.
- Fiche de sécurité disponible gratuitement sur simple demande.
- N° R4BP : BC-JB092467-41



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

Nettoyant dégraissant désinfectant moussant

Norme	Souches	Concentration	Temps de contact	Température	Salissures
BACTÉRICIDE					
EN1276	<i>Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes</i>	2%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN13697	<i>Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes</i>	3%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN16615	<i>Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes</i>	2%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
LEVURICIDE					
EN1650	<i>Candida Albicans</i>	2%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN13697	<i>Candida Albicans</i>	3%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN16615	<i>Candida Albicans</i>	3%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
VIRUCIDE					
EN14476	MVA H-COV Rotavirus	7%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN16777	MVA H-COV Rotavirus	7%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine