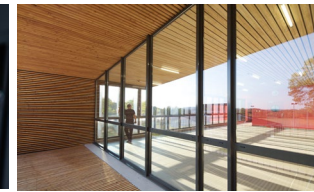


DÉTERGENT DÉSINFECTANT / TRAITEMENTS BACTÉRICIDE ET FONGICIDE / INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



- ✓ Large spectre d'activité désinfectante
- ✓ Fortement mouillant et pénétrant
- ✓ Sans odeur
- ✓ Non caustique : sans soude, ni potasse caustique
- ✓ Facile à rincer
- ✓ N'altère pas les matières plastiques, ni les métaux non ferreux usuels aux concentrations préconisées

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

ÉTAT PHYSIQUE : liquide
 MASSE VOLUMIQUE : 1003 g/l +/- 20 g/l
 RÉACTION CHIMIQUE : faiblement alcaline, non caustique
 TENSION SUPERFICIELLE : 32,1 Dyne /cm
 ASPECT : limpide

pH : 12,75
 ODEUR : sans odeur
 COULEUR : lilas très pâle
 IONOGÉNÉITÉ : cationique

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES / ACTIONS

Caractères nettoyants et fortement dégraissants avec fonctions bactéricides fongicides simultanées en présence de matières organiques.

Basse tension superficielle conférant un haut pouvoir pénétrant aux solutions.

Large spectre d'activité désinfectante :

	Norme	Concentration	Germes tests	
Efficacité bactéricide	NF EN 1276	50% (5mn) (condition de saleté)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103 467 <i>Escherichia coli</i> CIP 54 127	<i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83 <i>Enterococcus hirae</i> CIP 5855
	NF EN 13697	100% (5mn) (condition de saleté)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103 467 <i>Escherichia coli</i> CIP 54 127	<i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83 <i>Enterococcus hirae</i> CIP 5855
	NF EN 13697	10% (15mn) (condition de saleté)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103 467 <i>Escherichia coli</i> CIP 54 127	<i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83 <i>Enterococcus hirae</i> CIP 5855
Efficacité fongicide	NF EN 1650	100% (15mn) (condition de saleté)	<i>Candida albicans</i> IP 4872 <i>Aspergillus niger</i> IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyants bactéricides classiques)	
	NF EN 13697	100% (15mn) (condition de saleté)	<i>Candida albicans</i> IP 4872 <i>Aspergillus niger</i> IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyants bactéricides classiques)	
Efficacité Levuricide	NF EN 13697	5% (15mn)	<i>Candida albicans</i> IP 4872	

Par son pouvoir désinfectant élimine les microorganismes responsables de fermentations malodorantes, odeurs de putréfaction, de mois, etc...

Nettoyant désinfectant concentré, efficace et économique pour les industries agroalimentaires, cuisines restauration, collectivités, professions de santé, etc...

MODES ET DOSES D'EMPLOI

Prêt à l'emploi :

Pour application en nettoyage traitement bactéricide, des surfaces et matériels : tables, réfrigérateurs, paillasse, présentoirs, gondoles, vitrines.

Débarrasser les surfaces des résidus, déchets d'aliments et ingrédients.

Appliquer par pulvérisation uniforme pour imprégnation des surfaces.

Dans tous les cas laisser la solution agir au contact des supports ou surfaces à traiter pendant 5 minutes minimum, si nécessaire activer le nettoyage avec une lavette ou éponge appropriée ou par brossage et terminer, pour les surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires, par un rinçage complet à l'eau potable.



PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

Composés de sels d'ammonium quaternaire, sels alcalins, séquestrant, émulsifiants tensioactifs non ioniques.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par arrêté du 19/12/2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.



RECOMMANDATIONS

Préparation non soumise à l'étiquetage de nocivité toxicité d'après la directive européenne en vigueur :

- suivant le règlement (CE) n°1272/2008 (CLP) et ses adaptations (Règlement (CE) n°790/2009).

Extrait conditions de vente : Les conditions et durées de stockage peuvent modifier dans le temps les caractéristiques initiales des produits conditionnés, ainsi la Date Limite de Utilisation Optimale Conseillée (D.L.U.O.C) est de un an. En conséquence, l'échange ou le remplacement de tout produit au-delà de cette DLUOC de un an ne pourra être effectué, le numéro de lot ou bon de livraison permettant la traçabilité. **NOTA :** Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. En raison des nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, tous les produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs professionnels feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier. Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux. Fiche de sécurité sur simple demande selon décret 87200 du 27.03.1987 mis en vigueur au 01.01.1988.

UTILISATION RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS

Usage biocide TP 4 : 2,25 g/kg chlorure de didécyl diméthyl ammonium

Contient

- moins de 5% de : agents de surface non ioniques
- moins de 5% de : EDTA et sels
- désinfectants

« Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit ».

Élimination du produit et de l'emballage : pour l'élimination faire appel à une entreprise habilitée pour la collecte et l'élimination des produits dangereux. Réemploi de l'emballage interdit. Lors de l'utilisation du produit bien veiller à rincer ou égoutter parfaitement le bidon. L'effet biocide intervient dans les 10 minutes après traitement, sa durée d'action est stoppée par un rinçage complet et contrôlé à l'eau. La durée d'action est de plusieurs heures dans le cas où il n'y a pas rinçage de la surface. L'intervalle de temps entre chaque application est défini par le plan d'hygiène établi lors de l'étude HACCP. Occupation des locaux après traitement ne nécessitant pas de délai.

Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné.

Conserver hors de la portée des enfants. Ne pas mélanger avec d'autres produits tels que savons et substances de caractères anioniques.

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés. UFI : 4NM1-60G3-S00U-F8C9