

Dégraissant désinfectant moussant

SPÉCIALITÉ ÉLABORÉE POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE :

- Agréé de contact alimentaire,
- Dégraisse et désinfecte en un seul geste,
- Convient pour : sol, plan de travail, gros matériel, chambre froide, véhicule de transport alimentaire...

☐ Mode & doses d'emploi

- En centrale de désinfection/nettoyage : dilution à 1%, soit 10ml/l d'eau.
- En désinfection manuelle par pulvérisation : dilution à 1%, soit 10ml/l d'eau.
- En canon à mousse : dilution de 2 à 3 %, soit 20 à 30ml/l d'eau.
- Rincer après emploi.

☐ Propriétés microbiologiques

- NF EN 1040 (1% - 5mn - 20°C)
- NF EN 1276 (1% - 5mn - 20°C), substance interférente albumine bovine (3g/l)
- NF T 72-300 (1% - 5mn - 20°C), actif sur salmonella typhimurium et listeria monocytogène, substance interférente eau dure
- NF EN 1275 (1% - 15mn - 20°C), actif sur candida albicans

☐ Conditionnement

- Bidon de 5kg suremballé par 4

☐ Données physico-chimiques

- Liquide jaune clair
- Odeur : parfumée citron
- pH à 1% : 14 +/- 0,05
- Densité relative : 1,05 +/- 0,05
- Soluble dans l'eau

☐ Composition

- Chlorure de didecyl dimethyl ammonium 22,5 g/l (CAS : 7173-51-5)
- TP4 : Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- Moins de 5% de tensio-actif non ionique
- Moins de 5% de solvant
- Plus de 5 mais moins de 15% d'agent alcalin (dont hydroxyde de potassium)
- Moins de 5% de séquestrant

☐ Législation - Sécurité

Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Conforme à la législation en vigueur, relative aux produits concernant le nettoyage de récipients destinés à contenir des denrées alimentaires ou des boissons (arrêté du 08/09/99).

Produit de nettoyage conforme au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surfaces (règlement n°648/2004).

La formule de ce produit est déposée dans le centre anti-poisons de Nancy. Fiche de données de sécurité disponible gratuitement sur simple demande.

