



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT (DDM)

Le DÉGRAISSANT
DÉSINFECTANT MOUSSANT
**nettoie, dégraisse et désinfecte
toutes les surfaces pouvant
entrer en contact
avec les denrées alimentaires.**

INDICATIONS

Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces : sols, murs, plans de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides...

Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

COMPOSITION

Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS 7173-51-5 : 20 mg/g), excipients.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide en 5 min, 2 %, 20°C (EN 1276).

Homologué en traitement bactéricide à 2 % sous le N° 9500083.

POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

MODE D'EMPLOI

Solution concentrée.

S'utilise à la dilution de 2% (20 ml/l), en respectant le temps de contact indiqué.

Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).

Pour une utilisation en canon à mousse, s'utilise à 3% (30 ml/l) à raison de +/- 135 ml/m².

Rincer à l'eau potable après usage.

Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage du matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

- Solution incolore
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 12
- pH en dilution (2%) : ≈ 12
- Densité à +20°C : $\approx 1,092$

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Stockage : entre +5°C et +35°C.

Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4) - usage réservé aux professionnels.

Produit TP 2 & 4. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.



CONDITIONNEMENTS

4 bidons — 5 kg réf : 040039

1 bidon — 25 kg réf : 040264

USAGE PROFESSIONNEL

Homologation n°9500083

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT (DDM)



Les 7 points forts du DDM ÉCO

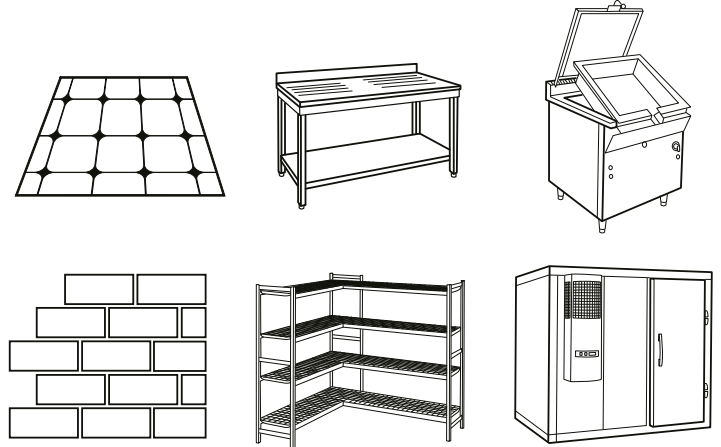
- Dégraissant puissant (saponification et émulsion)
- Tension de surface très basses ≥ 26 (H_2O : 72)
- Agents moussants qui permettent une visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage
- Produit homologué en bactéricidie.
- Non corrosif vis-à-vis des inox.
- Ne contient pas d'hypochlorite de sodium.
- Désinfectant puissant efficace même en présence de souillures minérales et organiques sur les bactéries ainsi que sur les levures et moisissures.

DOSAGE
2%

MATÉRIEL



APPLICATIONS



MÉTHODE



1. Mettre des gants.



2. Dosage automatique.



3. Appliquer sur la surface.



4. Temps de contact :
15 min.



5. Rincer.



6. Racler ou essuyer.