



Cif Professionnel Détergent Désinfectant



Cif Professionnel Détergent Désinfectant

Description produit

Cif Détergent Désinfectant Cuisine prêt à l'emploi est sans parfum.

Il nettoie et désinfecte rapidement toutes les surfaces alimentaires. Il est particulièrement efficace sur :

- Une large gamme de micro-organismes
- Les graisses et les aliments séchés.

Avantages

- Elimine efficacement les germes
- Nettoyant puissant
- Sans parfum

Normes

- Bactéricide à 0,75% selon la norme EN1276, en conditions de saleté, à 20°C en 5 minutes de contact sur les souches de référence.
- Levuricide à 0,5% selon la norme EN1650, en conditions de saleté, à 20°C, en 15 minutes de contact sur *Candida albicans*.
- Actif à 1% sur virus grippe aviaire.

Pro Formula

Un environnement parfaitement propre est l'élément indispensable pour une expérience client réussie. Pro Formula par Diversey vous offre une gamme complète de produits de nettoyage formulés spécialement pour les professionnels associée à des marques de confiance pour vous apporter les meilleurs résultats dès la première utilisation. L'esprit tranquille, vous n'avez plus qu'à vous concentrer sur votre cœur de métier.

Préparez-vous à faire des affaires !

Législation :

Produit de nettoyage conforme au Règlement Détergent CE 648/2004.

Produit biocide TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Cif Détergent Désinfectant

Application

Cuisine

Mode d'emploi

Utilisation diluée

1. Doser 10 ml de Cif Détergent Désinfectant Concentré dans un flacon vaporisateur de 750ml et remplir d'eau.
2. Enlever l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.
3. Pulvériser sur la surface à nettoyer.
4. Laisser agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée et essuyer la surface.
5. Rincer à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail ou les petits matériels et laisser sécher.

Le produit dilué reste efficace durant 7 jours.
Rincer et sécher le vaporisateur avant de le remplir.

Utilisation générale

1. Diluer 60ml de solution dans un seau de 6L d'eau tiède.
2. Enlever l'excès de salissure sur la surface à nettoyer.
3. Appliquer le produit à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge
4. Laisser agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité biocide recherchée puis essuyer la surface.
5. Rincer à l'eau claire les zones alimentaires telles que les plans de travail et laisser sécher.

Food Safe Solutions

Les produits Pro Formula sont utilisables en toute sécurité sur l'ensemble des zones de préparation alimentaire.



Apparence	pH pure	Odeur
Liquide limpide violet	10.20-11.20	Sans parfum

Produit	Conditionnement	Code Article
Cif Détergent Désinfectant	2x5L bidon	7517738

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <https://sds.sealedair.com/>

Uniquement pour un usage professionnel.

Stockage : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.
La fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.



Pro Formula

Diversey



Comment protéger vos clients contre le coronavirus ?



Cif Détergent Désinfectant Liquide 2 en 1

70% des infections sont causées par des mains contaminées. Le lavage régulier des mains est la méthode la plus simple et la plus efficace pour prévenir les infections. En plus du lavage des mains, il est essentiel que dans toutes les zones de travail, les surfaces fréquemment touchées soient essuyées et désinfectées régulièrement :



Comptoirs d'accueil



Caisses enregistreuses



Poignées de porte



Ustensiles



Interrupteurs



Télécommandes



Autres points de contact fréquemment touchés



Plans de travail et surfaces en cuisine

La contamination croisée avec des virus et des bactéries peut être évitée : utilisez la formule désinfectante du Cif Professionnel Détergent Désinfectant 2 en 1, pour nettoyer et désinfecter régulièrement les surfaces.

Pro Formula propose une gamme de guides de formation pour garantir le respect des protocoles clés d'hygiène, y compris le nettoyage et la désinfection en profondeur des surfaces et des objets.

Bactéricide selon la norme **EN1276**

Levuricide selon la norme **EN1650** et **EN13697** sur *Candida albicans*

Virucide à 1,5% selon la norme **EN14476** à 20°C sur vaccinia virus



N'hésitez pas à contacter votre conseiller Diversey pour de plus amples informations.

www.proformula.com

© 2020 Diversey, Inc. Tous droits réservés.

Agréé
contact
alimentaire

Cif Détergent Désinfectant 2 en 1

Mini Guide

Pro Formula

Diversey



Disponible
en 5 litres

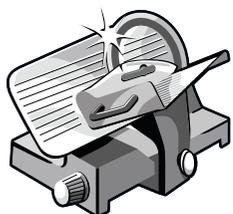


Nettoie et désinfecte



Tue les bactéries et virus
normes EN1276 et 14476

Nettoyage et désinfection
des équipements et surfaces



Utilisation...

1



**Nettoyage général
et désinfection**

Dilution : dans un seau de 4 litres
d'eau, presser 2x la pompe
pour obtenir la bonne dilution.

Pulvérisation et désinfection
Dilution : dans un pulvérisateur
de 750 ml d'eau, presser 1x
la pompe pour obtenir
la bonne dilution.

2



Enlever les débris
avant d'appliquer le produit.

3a



Nettoyer au fur et à mesure
Pulvériser la solution.

Laisser agir 30 secondes.
Rincer et laisser sécher à l'air libre.

**Deux étapes pour nettoyer
conformément à la norme
de nettoyage et désinfection
EN 1276 :**

Pulvériser la solution et essuyer.
Repulvériser la solution.
Laisser agir 5 minutes.
Rincer et laisser sécher à l'air libre.

3b



Si vous trempez des ustensiles,
immergez dans une solution
Cif Détergent Désinfectant 2 en 1
pour un minimum de 5 minutes.
Retirer, rincer et laisser sécher
à l'air libre.

Jeter la solution après 7 jours.
Rincer et sécher le spray avant
de le remplir une nouvelle fois.



RESUME D'ACTIVITE DESINFECTANTE

CIF PROFESSIONAL DETERGENT DESINFECTANT

ACTIVITE BACTERICIDE

NORME D'ACTIVITE	LABORATOIRE D'ESSAI	MATIERES INTERFERENTES	TEMPERATURE	TEMPS DE CONTACT	SOUCHES TESTEES	RESULTATS
EN 1276 (1997)	Laboratoire de Microbiologie JohnsonDiversey Bobigny 09/12/2002	Eau dure + albumine 3g/l (conditions de saleté)	10°C	5 minutes	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	2,5% 1% 0,25% 1%
	Laboratoire HygCen 22/01/02	Eau dure + albumine 3g/l (conditions de saleté)	20°C	5 minutes	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	1% 1% 1% 1%
	Laboratoire de Microbiologie JohnsonDiversey Bobigny 08/03/2003					Efficacité inchangée après 2 ans de stockage à température ambiante Efficacité inchangée du produit dilué à 1% en pulvérisateur après 1 semaine de stockage
	Laboratoire ICARE 28/10/2002	Eau dure + albumine 3g/l (conditions de saleté)	20°C	5 minutes	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella enterica</i>	0,25% 0,5%
	Laboratoire de Microbiologie JohnsonDiversey Bobigny 31/12/2002	Eau dure + albumine 3g/l (conditions de saleté)	40°C	1 minute	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	1% 0,5% 0,5% 0,5%
5 minutes				<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	0,5% 0,5% 0,25% 0,25%	
EN1276 (2010)	Laboratoire HygCen 12/06/2015	Eau dure + albumine 3g/l (conditions de saleté)	20°C	5 min	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	0,75% 0,5% 0,5% 0,5%
EN 13697 (2015)	Laboratoire HygCen 7/07/2016	Eau dure + albumine 3g/l (conditions de saleté)	20°C	5 min	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	3,1% 1,5% 1,5% 1,5%



RESUME D'ACTIVITE DESINFECTANTE

CIF PROFESSIONAL DETERGENT DESINFECTANT

ACTIVITE LEVURICIDE

NORME D'ACTIVITE	LABORATOIRE D'ESSAI	MATIERES INTERFERENTES	TEMPERATURE	TEMPS DE CONTACT	SOUCHES TESTEES	RESULT ATS
EN1650 (2013)	Laboratoire HygCen 16/10/2018	Eau + Albumine (3.0g/l) = conditions de saleté	20°C	5mn	<i>Candida albicans</i>	1.0%
				15 min		0.75%
EN13697 (2015)	Laboratoire HygCen 7/07/2016	Eau dure + albumine 3g/l (conditions de saleté)	20°C	5mn	<i>Candida albicans</i>	0,5%
				15mn		0,5%

ACTIVITE VIRUCIDE

NORME D'ACTIVITE	LABORATOIRE D'ESSAI	MATIERES INTERFERENTES	TEMPERATURE	TEMPS DE CONTACT	SOUCHES TESTEES	RESULTATS
EN14476 (2005)	Laboratoire Mikrolab 10/02/06	Eau dure + albumine 0.3g/l (conditions de propreté)	20°C	5 min	<i>Virus grippe aviaire H3N8</i>	1.0%
		Eau dure + albumine 3g/l+ érythrocytes de mouton 3g/l (conditions de saleté)		10min		1.0%
EN14476 2013 +A1 :2015	Laboratoire Mikrolab 15/10/2018	Eau dure + albumine 3g/l+ érythrocytes de mouton 3g/l (conditions de saleté)	20°C	5 min	<i>Modified vaccinia virus Ankara (MVA)</i>	1.5%