

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT PAE BACYDE + PAE 3D CUISINE (FFF1860)

UTILISATION

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT est un nettoyant désinfectant PAE légèrement alcalin destiné à l'entretien de tous types de surfaces. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces en éliminant plus de 99.9% des bactéries, champignons et virus testés*.

Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail, matériel et ustensiles de cuisine.

Il nettoie et dégraisse en une seule opération. Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou potasse.

MODE D'EMPLOI

Pulvériser sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques instants, puis frotter à l'aide d'une éponge humide et rincer abondamment à l'eau claire froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec.

Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

COMPOSITION ET NORMES

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. <5% d'Agent de surfaces non ioniques, Agents de surfaces cationiques, EDTA et Sels. Substances actives biocides : Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 0.35% m/m ; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 0.1% m/m. compatible contact alimentaire (TP2/TP4).

Biodégradabilité des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

Tableau des activités microbiologiques du produit :

Activité*	Normes	Souches	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13697 - Conditions de saleté	Pseudomonas Aeruginosa Escherichia Coli Staphylococcus Aureus Enterococcus Hirea	5
Bactéricide	EN 1276 - Conditions de saleté	Pseudomonas Aeruginosa Escherichia Coli Staphylococcus Aureus Enterococcus Hirea	1
Bactéricide	EN 1276 - Conditions de saleté	Listeria monocytogenes Salmonelle enterica	5
Levuricide	EN1650 - Conditions de saleté	Candida Albicans	15
Levuricide	EN 13697 – Conditions de saleté	Candida Albicans	15
Fongicide	EN 13697 - Conditions de saleté	Aspergillus Brasiliensis Candida Albicans	15
Virucide	EN 14476 - conditions de saleté	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508	15

Virucide	EN 14476 - conditions de saleté	Coronavirus Humain 229E	15
Virucide	EN14476 - condition de saleté	H1N1	15
Virucide	EN14476 - condition de saleté	Rotavirus	15

DONNEES PHYSICO CHIMIQUES

- Aspect :Liquide limpide fluide
- Odeur :Indore
- Couleur :Incolore
- pH :10.5 +/- 1.0
- Densité à 20°C : 1.01 +/-0.05

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Consulter la FDS.

DLUO : 2 ANS

