

Dégraissant Désinfectant Moussant

DETERQUAT DDM



DETERQUAT DDM est un produit concentré permettant le nettoyage et à la désinfection simultanée des matériels de cuisine et locaux en Industrie alimentaire. Collectivités et Restauration. Bactéricide selon EN 1276 .Fongicide selon EN 1650. Virucide selon EN 13610 - EN 14476 (actif sur H1N1 et H5N5)

■ PROPRIÉTÉS :

Dégraissant désinfectant moussant concentré permettant le nettoyage et la désinfection simultanée des matériels et locaux en Industrie agro-alimentaire. Polyvalent, son fort pouvoir dégraissant lui permet d'éliminer facilement les graisses par saponification, puis sa réserve de matières actives désinfectantes vous garantit un haut pouvoir désinfectant. Laisse les surfaces brillantes après traitement. Homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le numéro 2030363.

■ MODE D'EMPLOI :

Dosage recommandé avec un poste de désinfection de 0,25 à 2 % dans l'eau selon temps de contact et pouvoir désinfectant recherché. Rincer à l'eau potable.

Utilisation en canon à mousse de 2 à 4 %.

■ PRÉCAUTIONS :

Symbole : corrosif

Précautions : voir étiquette

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

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

Dangereux : respecter les précautions d'emploi

■ COMPOSITION :

Hydroxyde de potassium
Chlorure de didécyl diméthyl ammonium à 37,2 g/L

■ LÉGISLATION :

Les agents de surfaces utilisés dans ce produit respectent les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation relative aux détergents CE N°648/2004: biodégradabilité est d'au moins 70% dans les vingt-huit jours.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013)

Formule déposée au centre anti-poisons de Nancy : 03 83 22 50 50

■ CARACTÉRISTIQUES :

Etat : liquide jaune/brun

pH à 1% : 11,5

Masse volumique : 1,07 g/cm 3

■ MICROBIOLOGIQUES :

Bactéricide selon EN 1276 - NFT 72170

Fongicide selon EN 1650 - NFT 72300

Virucide selon EN 13610 - EN 14476

Bactéricide à la dose de 0,5 % selon les normes EN 1276, NFT 72170 (en 5 mn à 20°C).

Fongicide à la dose de 2 % en IAA selon les normes EN 1650, NF T 72 300 (en 15 mn à 20°C).

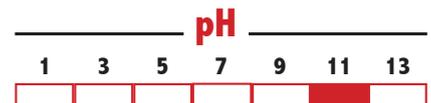
Virucide à la dose de 0.5 % à 4 % selon la norme NF EN 13610 sur les bactériophages (en 15 mn à 20°C) et selon la norme NF

EN 14476 à la dose de 3 %, sur polyovirus, adénovirus,

Influenza virus (H1N1 grippe A, H5N1 grippe aviaire, hépatite B et C, HIV, rotavirus (gastro enterite), virus Herpès simplex (en 60 mn à 20°C).

■ CONDITIONNEMENT :

Bidon de 05 L (carton de 4)



RÉSERVÉ À UN USAGE PROFESSIONNEL

CUISINE

HYGIENE
GAMME EXPERT



Tour de l'horloge
4 place Louis Armand - 75603 PARIS CEDEX 12
TEL : 0 820 20 21 70 - FAX : 0800 10 21 70 - www.laxel.fr