

1. PROPRIETES :

Détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore, des surfaces alimentaires.

Désinfectant en condition de saleté, Bactéricide à la dose de 1.5% (en 5 minutes à 20°C) en condition de saleté Fongicide à la dose de 2 % (en 15 minutes à 20°C).

Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel.

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche :

Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, ...

Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

S'utilise sur tous supports, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

DETERQUAT DDM est :

- Bactéricide,
- Levuricide,
- Fongicide,

selon les normes européennes en vigueur.

Efficacité virucide couverte sur Adénovirus, Coronavirus et Poliovirus.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°7824.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDES :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage.

S'utilise sur tous supports, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

Matériel	Dosage	Température	Temps de contact
En appareil générateur de mousse ou en pulvérisation	2 à 5 %	Ambiante jusqu'à 50°C	5 à 15 min (en IAA : 15 à 30 min)

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.

Frotter puis rincer ensuite avec de l'eau potable.

Laisser agir le temps nécessaire.

Rinçage à l'eau froide potable.

Efficacité	Norme	T°	Temps de contact	Dosage
Bactéricide	EN 1276	20°C	5 min.	1,5 %
	EN 13697			
Fongicide	EN 1650		15 min.	2 %
	EN 13697			
Virucide *	EN 14476		60 min.	3 %
Virucide **	EN 13610	15 min.	4 %	

* Virucide voir tableau des efficacités pour les souches EN 14476.

** Virucide voir tableau des efficacités pour les bactériophages selon EN 13610.

3. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	1%
<i>Escherichia coli</i>	0,75%
<i>Staphylococcus aureus</i>	0,75%
<i>Enterococcus hirae</i>	0,75%
<i>Salmonella enterica</i>	0,5%
<i>Listeria monocytogenes</i>	0,5%

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	1,50%
<i>Escherichia coli</i>	1,50%
<i>Staphylococcus aureus</i>	1,00%
<i>Enterococcus hirae</i>	1,00%
<i>Salmonella enterica</i>	0,75%
<i>Listeria monocytogenes</i>	0,75%

La concentration minimale bactéricide est de 1,5% en 5 minutes à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	2%
<i>Candida albicans</i>	2%

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	2%
<i>Candida albicans</i>	2%

La concentration minimale fongicide est de 2% en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité virucide selon la norme EN 14476 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
<i>Poliovirus type 1</i>	3%
<i>Adénovirus type 5</i>	3%

La concentration minimale virucide est de 3% en 60 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l) sur *Poliovirus* et *Adénovirus*.

Efficacité virucide selon la norme NF EN 13610 en présence de petit-lait acide.

Condition requise : 15 minutes à 20°C

Substance interférence : en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide.

Bactériophages de référence	Activité virucide
<i>Bactériophage MS 2 et Escherichia coli Hfrh</i>	= à 1.0 %
<i>Bactériophage T2 et Escherichia coli B</i>	< ou = à 0.5 %
<i>Bactériophage ΦX 174 et Escherichia coli ATCC 13706</i>	= à 4.0%
<i>Bactériophage lactique n°66 et Streptococcus lactis diacetylactis IL 561</i>	< ou = à 0.5 %

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit DETERQUAT DDM, dilué dans l'eau dure et en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide vis-à-vis des quatre bactériophages, après un temps de contact de 15 minutes à 20°C.

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit DETERQUAT DDM, dilué dans l'eau dure et en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide après un temps de contact de 15 minutes à 20°C sur le bactériophage de référence *P008* (DSM 10567) lytique pour *Lactococcus lactis* sous-espèce *lactis* F7/2 (DSM 4366) à une concentration inférieure ou égale à 1% (V/V).

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaune.
Pouvoir moussant :	Moussant (en appareil générateur de mousse).
pH à 1% :	11,75 +/- 0,75
Densité :	1,065 g/cm ³ +/- 0,015
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Type de préparation :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
Substance active :	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 35 g/Kg.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	Didecylidmonium chloride, limonene, parfum, isopropyl alcohol. Inférieur à 5 % : EDTA ; 5 % ou plus, mais moins de 15 % : agent de surface non ionique ; Désinfectant.

4. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Carton de 4x5L Réf : 002071001,
- Bidon de 20L Réf : 002071002,
- Fût de 200L Réf : 002071005,
- Container de 1000L Réf : 002071024.

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

Utiliser les biocides avec précautions.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0710) : + 33 (0)3 83.22.50.50

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 23-03-2019 V9.1.