

DETERQUAT DDM prêt à l'emploi

*Dégraissant Désinfectant Alimentaire
Bactéricide, Fongicide et Virucide.*

1. PROPRIETES :

Dégraissant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi.
Conçu pour le nettoyage et la désinfection toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, caissons d'aérations, chambres froides ...).

Ce produit dissout les graisses et les huiles lourdes.
S'utilise pour les sols, faïences, tous supports lavables ayant de la matière grasse ou des tâches à éliminer.

Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel.
DETERQUAT DDM est Prêt à l'emploi .

Bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697.

Fongicide selon les normes EN 1650 et EN 13697.

Virucide selon les normes NF EN 13610 sur bactériophages et NF EN 14476 contre Poliovirus et Adenovirus (60 minutes, 20°C, saleté).

Efficacité virucide couverte sur le Coronavirus.

2. MODE D'EMPLOI :

Produit prêt à l'emploi, s'utilise en pulvérisateur sur les supports.

Laisser agir quelques minutes, puis essuyer.

Un rinçage est nécessaire pour toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune
pH:	10,50 +/- 1
Densité 20 °C :	1,010 +/- 0,010 g/cm ³
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Odeur :	Légèrement citronnée
Matière active :	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 2,10 g/Kg
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Moins de 5% de : agents de surface non ioniques ; parfums ; limonene (peut déclencher une réaction allergique), isopropyl alcohol Désinfectant
TP04	Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L d'albumine bovine).

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Salmonella enterica</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	PUR

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L d'albumine bovine).

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Salmonella enterica</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	PUR

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L d'albumine bovine)

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

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 13697 en 15 minutes à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l d'albumine bovine)

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

Efficacité virucide selon la norme NF EN 13610, en 15 minutes à 20°C dans les conditions de saleté 1% de petit-lait acide

Bactériophages de référence	Activité virucide
Bactériophage MS 2 et <i>Escherichia coli</i> Hfrh Bactériophage T2 et <i>Escherichia coli</i> B Bactériophage ΦX 174 et <i>Escherichia coli</i> ATCC 13706 Bactériophage lactique n°66 et <i>Lactococcus lactis diacetylactis</i> IL 561	PUR

Efficacité virucide selon la norme NF EN 14476 en condition de saleté, 60 minutes, 20°C, dans les conditions de saleté (3 g/L albumine bovine).

Souches d'essai	Activité virucide
Adénovirus type 5	PUR
<i>Poliovirus</i>	PUR

5. CONDITIONNEMENT :

Carton de 12 X 750 mL

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0711) : + 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.

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.

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

N° de révision 03/04/2020 V7-(0711)