

1. PROPRIETES :

Détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore, des surfaces alimentaires.

Désinfectant en condition de saleté à 20°C : Bactéricide à 1,5% , Fongicide à 6,5% (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.

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

DETERQUAT DDM NF est un nettoyant désinfectant à usage agricole qui permet d'enrayer la persistance et la diffusion des maladies dues à une contamination microbienne. Il est parfaitement adapté pour les logements des animaux domestiques, le matériel de transport et d'élevages des animaux domestiques, le matériel de préparation et de transport de la nourriture des animaux domestiques et tout matériel servant au transport, au stockage, à la transformation, à la commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

DETERQUAT DDM NF est :

- Bactéricide,
- Levuricide,
- Fongicide,

selon les normes européennes en vigueur.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°69359.

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.

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

Appliquer le produit ou immerger le matériel de manière à recouvrir l'ensemble de la surface à traiter.

Matériel	Dosage	Température	Temps de contact
En appareil générateur de mousse ou en pulvérisation	3 à 6,5 %	Ambiante	5 à 15 min
En trempage ou immersion	1,5 à 3 %	Ambiante	5 à 15 min

Un temps de contact de 30 minutes est nécessaire pour une action dégraissante et émulsifiante en agro-alimentaire.

Après le temps de contact, frotter si nécessaire.

Le rinçage à l'eau froide potable est obligatoire pour toutes les surfaces en contact avec les aliments, et conseillé pour toutes autres surfaces.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé en page 2.

3. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Effacité en TP2 - TP4 à température ambiante (20°C) :

Effacité bactéricide selon la norme EN 1276 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	1,5%

Effacité bactéricide selon la norme EN 13697 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	1,5%

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).

Effacité levuricide selon la norme EN 1650 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale levuricide
<i>Candida albicans</i>	0,25%

Effacité levuricide selon la norme EN 13697 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale levuricide
<i>Candida albicans</i>	3%

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

Effacité fongicide selon la norme EN 1650 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	6,5%

Effacité fongicide selon la norme EN 13697 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	4,5%

La concentration minimale fongicide est de 6,5% en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Effacité en environnement agricole TP2 - TP3 Surfaces poreuses :

Effacité bactéricide selon la norme EN 14349 en condition de saleté à 10°C.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Proteus Vulgaris</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	2%

La concentration minimale bactéricide est de 2% en 5 minutes à 10°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Effacité levuricide selon la norme EN 16438 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale levuricide
<i>Candida albicans</i>	2%

La concentration minimale levuricide est de 2% en 5 minutes à 10°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 10 g/l+ extrait de levures 10g/L).

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

a. Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution :

Pour le DDM NF, utiliser des BANDELETTES AMMONIUM QUATERNAIRE (Réf. 004900114).

Prendre 50 ml de produit à doser

Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré :

phénolphtaléine (la solution devient rose violette).

Doser avec le réactif HCl N/4 jusqu'à ce que la solution devienne complètement incolore.

Résultat volumique (v/v) :

Concentration en % volumique = chute de burette de HCl N/4 x f

Concentration en g/l = chute de burette de HCl N/4 x f x 10

f = 0,715 (facteur de titrage volumique).

Résultat massique (p/p) :

Concentration en % massique = chute de burette de HCl N/4 x f

Concentration en g/kg = chute de burette de HCl N/4 x f x 10

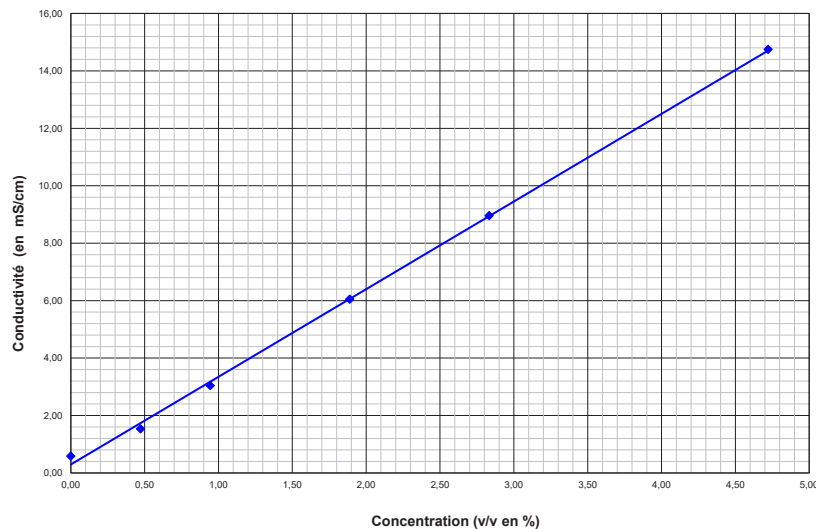
f = 0,75 (facteur de titrage massique).

b. Mesure de la conductivité :

ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau.
- Bien vérifier votre dureté et celle utilisée pour la courbe.
- Réguler la température de votre échantillon à 25°C pour réaliser la mesure de la conductivité.

Courbe de conductivité à 25°C du DETERQUAT DDM - V6
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 19,5°f
avec le conductimètre WTW Cond 3110



4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaunâtre.
Pouvoir moussant :	Moussant (en appareil générateur de mousse).
pH à 1% :	12 +/- 1
pH pur :	13,75 +/- 0,25
Densité à 20°C :	1,05 g/cm ³ +/- 0,02
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 :	TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides. TP3 : Traitement bactéricide, fongicide, de matériel, transports, logements, d'élevage d'animaux domestiques. 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 50 g/Kg.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	- 5% ou plus, mais moins de 15% de : agents de surface non ioniques. - désinfectants.

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Carton de 4x5L Réf : 002213101,
- Bidon de 20L Réf : 002213102.

6. 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°2131) : + 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 08-10-2021 V0.