



FICHE TECHNIQUE CUISINE ET RESTAURATION

DDAM DETERGENT DETARTRANT DESINFECTANT MOUSSANT



AVANTAGES

- Détartre et nettoie
- Désinfecte : bactéricide, levuricide, virucide
- Tous types de surfaces et de matériaux



MADE IN
FRANCE

- Fort pouvoir moussant : respect du temps de contact
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Détartre, nettoie et désinfecte toutes les surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plans de travail.

Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement CE n°834/2007 et 889/2008

MODE D'EMPLOI

Méthode : appliquer le produit à l'aide d'une centrale de nettoyage et de désinfection ou manuellement. **Dosage** : entre 0,5 et 4% (5 à 40 g/L) selon l'activité désinfectante souhaitée.

Temps de contact : de 5 à 15 minutes.

Température : 20 à 50°C.

Rincer à l'eau potable les surfaces traitées et le matériel d'application.

Ne pas utiliser sur l'aluminium et ses alliages.

TYPE DE PRODUIT

TP04

SUBSTANCE ACTIVE

Chlorure de didecyldiméthylammonium (n° CAS 7173-51-5) = 5% (m/m)

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En conditions de saleté à 20°C :

Bactéricide :

• EN 1276	0,5%	5min
• EN13697	1%	5min
	0,5%	15min

Levuricide :

• EN 1650	3%	15 min
• EN13697	4%	15min

Virucide :

• EN14476 sur Coronavirus et Norovirus	4%	15min
• EN14475 sur Poliovirus et Adénovirus	6%	15min

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Orange
Densité :	1,116
pH pur :	Acide fort
pH à 1% :	2
Pour une utilisation en pulvérisateur le délai de conservation après dilution à 1% est de 8 jours	

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L	Réf. 1352
Bidon de 24kg	Réf. 1398-1

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité. Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

