

Suma

Détergent désinfectant bactéricide et fongicide

Description

Suma D10.3 est un détergent désinfectant bactéricide et fongicide qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine en une seule et même opération.

Propriétés principales

Suma D10.3 est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine.

Sa formule, composée notamment d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage.

Avantages

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Conditions d'utilisation

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

- 1- Diluer le produit à la concentration désirée :
 - 5 ml/l minimum pour une action bactéricide
 - 10 ml/l minimum pour une action fongicide
- 2- Appliquer la solution à l'aide d'une lavette ou d'un poste de désinfection
- 3- Laisser agir :
 - 5 minutes pour un effet bactéricide,
 - 15 minutes pour un effet fongicide
- 4- Rincer abondamment avec de l'eau potable, notamment les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
- 5- Laisser sécher

Utilisation en poste de désinfection

Le poste de désinfection permet de doser et de distribuer automatiquement la solution de produit.

Le dosage se fait proportionnellement à la quantité d'eau utilisée et doit être réglé par votre représentant JohnsonDiversey.

Laisser agir de 5 à 15 minutes.

Le poste de nettoyage/désinfection permet de rincer à l'eau potable. Laisser sécher à l'air. Pour plus d'informations, consulter la fiche d'informations techniques du poste de désinfection.

D10.3



Données techniques

Aspect	Liquide limpide incolore à jaune pâle
pH pur 20°C	11.6-12.1
Densité relative (20°C)	1.050

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE sur Minitel n° vert : 08.36.05.00.99, sur Internet www.johnsondiversey.fr et www.diese-fds.com

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes

Réf. St : 9155

Compatibilité produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma D10.3** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine..

Normes

Suma D10.3 présente :

- une activité bactéricide à 0.5% v/v selon la norme T72 301 spectre 4 + *Lactobacillus plantarum*, en présence d'eau dure à 30°F, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C
- une activité fongicide à 1% v/v selon la norme T 72301, en présence d'eau dure à 30°F, en 15 minutes de temps de contact à 20°C, sur souches de références.

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)
- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)

Homologation du Ministère de l'Agriculture n°9900165 :

Bactéricide à 0.5% et fongicide à 1% pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA) ; pour les locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques.

Fongicide à 1% pour le logement, matériel de transport, matériel d'élevage des animaux domestiques.

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
F7353	Carton 2x5 l