

Expert Détergent Dégraissant Désinfectant

Détergent Désinfectant

Description

Expert Détergent Dégraissant Désinfectant est un dégraissant désinfectant bactéricide qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire en une seule et même opération.

Propriétés principales

Expert Détergent Dégraissant Désinfectant est adapté à une utilisation sur toutes les surfaces rencontrées dans le domaine alimentaire. Sa formule composée d'ammonium quaternaires et de séquestrants le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes et ce, quelle que soit la dureté de l'eau. Les agents de surface présents dans la formule, lui procure également de bonnes propriétés détergentes.

Avantages

- Nettoie et désinfecte en une seule opération
- Elimine les graisses et les salissures généralement rencontrées en milieu alimentaire
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes
- Efficace en eau dure comme en eau douce

Mode d'emploi

1. Verser l'équivalent de 2 verres ($\approx 300\text{ml}$) dans un seau d'eau tiède (8 litres).
 2. Appliquer sur les surfaces à nettoyer.
 3. Laisser agir 5 à 10 mn.
 4. Rincer à l'eau claire.
 5. Rincer et laisser sécher
- Pour les ustensiles, immerger dans la solution pendant 5 à 10 mn minimum.
Rincer à l'eau claire.

Données techniques

Aspect	Liquide limpide violet
pH pur	10.2 – 11.2
pH solution à 1%	10.6
Densité Relative (à 20°C)	1.05

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc pas être prises pour des spécifications.

Expert Détergent Dégraissant Désinfectant

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Minitel au n° vert 08 36 05 00 99 et sur Internet www.diese-fds.com

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes de stockage

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Expert Détergent Dégraissant Désinfectant** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en milieu alimentaire.

Normes

	Conditions de propreté	Conditions de saleté
EN 1276, en 5 minutes à 20°C	Bactéricide à 0.5% ¹	Bactéricide à 1% ¹
EN 1276, en 1 minute à 40°C		Bactéricide à 1% ¹
EN 1276, en 1 minute à 10°C		Bactéricide à 2.5% ¹

¹ = Spectre 4

Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au règlement détergent concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N°648/2004)
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

Conditionnement disponible

Code article	Conditionnement
7515211	2x5L