

## Suma San-conc D10.1 conc

Dégraissant désinfectant hautement concentré à action rapide

### Description

**Suma San-conc D10.1 conc** est un dégraissant désinfectant hautement concentré, qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire en une seule et même opération.

### Propriétés principales

**Suma San-conc D10.1 conc** est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine alimentaire et notamment le petit matériel.

Sa formule, composée notamment d'ammoniums 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. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage.

**Suma San-conc D10.1 conc** doit être dosé avec le distributeur Divermite de JohnsonDiversey.

### Avantages

- Réduit les déchets, le volume de stockage et permet de réaliser d'importantes économies à l'usage grâce à sa formule hautement concentrée.
- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en milieu alimentaire.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène.
- Compatible avec toutes les duretés d'eau.
- Facile à rincer.

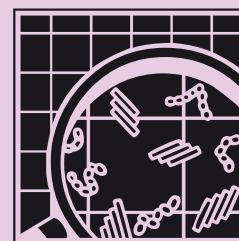
### Mode d'emploi

**Suma San-conc D10.1 conc** est disponible en cartouches plastiques de 1.5L spécialement conçues pour une utilisation avec le distributeur Divermite.

#### Nettoyage et désinfection par pulvérisation :

1. Remplir la bouteille avec de l'eau. Insérer la bouteille dans le distributeur Divermite et presser une fois. Visser la tête de pulvérisateur adaptée.
2. Pulvériser le produit sur les surfaces à traiter.
3. Laisser agir de 5 à 15 minutes.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

## D10.1 conc



## Suma San-conc D10.1 conc

### Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

1. Utiliser à une concentration de 5 ml/L, soit 2 doses pour 5L d'eau chaude (inférieure à 50°C). Test additionnel : 2.5 ml/L pour un effet bactéricide à 40°C, en 60 secondes de temps de contact.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette ou d'une brosse.
3. Laisser agir de 5 à 15 minutes.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

**Suma San-conc D10.1 conc** peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 15 ml/L maximum) fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage.

### Données techniques

Aspect : Liquide limpide violet  
pH pur : 11.0  
Densité relative (20°C) : 1.05

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

### 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 Internet : [www.diese-fds.com](http://www.diese-fds.com).  
Uniquement pour usage professionnel.

**Stockage** : conserver dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma San-conc D10.1 conc** est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis-à-vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique désinfectant, disponible sur simple demande.

### Méthode de test

Pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma San-conc D10.1 conc** sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant JohnsonDiversey.

### Normes

	Conditions de propreté	Conditions de saleté
EN 1276, en 5 minutes à 20°C	Bactéricide à 0.25%	Bactéricide à 0.5% <sup>1</sup>
EN 1276, en 5 minutes à 10°C		Bactéricide à 0.75% <sup>1</sup>
EN 1650, en 15 minutes à 20°C		Fongicide à 0.25% <sup>2</sup>
Conditions de saleté		
EN 1276, en 1 minute à 20°C	Bactéricide à 0.75% <sup>1</sup>	
EN 1276, en 1 minute à 40°C	Bactéricide à 0.25% <sup>1</sup>	
EN 1650, en 5 minutes à 20°C	Fongicide à 0.5% <sup>2</sup>	

<sup>1</sup> = Spectre 4

<sup>2</sup> = Candida Albicans

### Législation

Produit conforme à la législation relative au Règlement Détergent CE 648/2004 et aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99).

AMM N°2020158 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 0.5% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de stockage (POV).

### Conditionnements disponibles

Code article                      Conditionnement  
7512058                              4x1.5L

### JohnsonDiversey (F)

9-11 Avenue du Val de Fontenay  
94133 Fontenay sous Bois  
Tel. 01 45 14 76 76  
[www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr)