

## Suma Bac

### Dégraissant désinfectant bactéricide

# D10

#### Description

**Suma Bac D10** est un dégraissant désinfectant bactéricide coloré et non parfumé, qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire en une seule et même opération.

#### Propriétés principales

**Suma Bac D10** est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine alimentaire.

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.

#### Avantages

- 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 pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

#### Mode d'emploi

##### Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

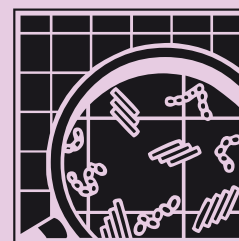
1. Utiliser à une concentration de 10 ml/L minimum pour un effet bactéricide à 20°C.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

**Suma Bac D10** peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 50 ml/L maximum) en fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage.

#### Données techniques

Aspect	Liquide limpide violet
pH pur	10.2 – 11.2
pH solution à 1%	10.6
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.



## Suma Bac

### 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 le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

### Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Bac D10** est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en milieu alimentaire. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique de ce produit, disponible sur simple demande.

### Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma Bac D10** 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 0.5%	Bactéricide à 1% <sup>1</sup>
EN 1276, en 1 minute à 40°C		Bactéricide à 1% <sup>1</sup>
EN 1276, en 1 minute à 10°C		Bactéricide à 2.5% <sup>1</sup>

<sup>1</sup> = Spectre 4

- Actif sur virus avian influenza à 1%

Pour plus de renseignements, se référer au dossier technique désinfectant disponible sur simple demande.

### Informations écologiques

Pour les valeurs de Demande Chimique en Oxygène (DCO), teneur en Azote (N) ou Phosphore (P), se référer au dossier technique du produit disponible sur simple demande. Des informations sont aussi disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité de ce produit.

### Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99).

AMM N°2020153 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 1% 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
7508280	2x5L

### 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)