

Suredis

Désinfectant terminal à faible impact sur l'environnement, pour application sur les surfaces ouvertes

Description

Suredis est un désinfectant terminal très performant qui s'utilise pour application sur des surfaces ouvertes en industries agroalimentaires.

Propriétés principales

Suredis est un mélange de tensioactif, de mouillant, d'alcalins et d'agent séquestrant. Sa formulation désinfectante est efficace sur la plupart des micro-organismes, notamment les Gram + et Gram -. **Suredis** est composé exclusivement de substances chimiques choisies pour réduire les incidences sur l'environnement, notamment sur les systèmes de traitement de l'eau. Il bénéficie d'une Demande Chimique en Oxygène (DCO) inférieure à celle de la plupart des autres produits de sa catégorie.

Suredis s'utilise dans les applications de désinfection des surfaces ouvertes. Il doit être appliqué sur des surfaces déjà nettoyées et rincées. Il peut être utilisé pour la désinfection des sols, des murs, ustensiles et autre équipement en contact avec les denrées alimentaires. Il est compatible pour des applications dans l'industrie de la viande et la volaille, du grignotage, de la boisson et autres types de process en agroalimentaire.

Suredis est idéal pour une application dans les zones à hauts risques.

Suredis s'utilise manuellement, par trempage ou pulvérisation.

Avantages

- Désinfectant terminal très efficace, pour les industries agroalimentaires.
- A faible impact sur l'environnement, notamment pour le traitement des eaux usées.
- Non corrosif.
- Se rince facilement.
- Non colorant, s'utilise sur les surfaces en contact avec les aliments.
- Efficace en eaux dures ou douces.

Mode d'emploi

Utiliser **Suredis** à la concentration de 1% pour un effet bactéricide, 5 minutes minimum de temps de contact, à 20°C.

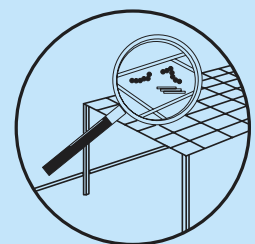
Faire précéder et suivre d'un rinçage à l'eau potable.

Données techniques

Aspect	Liquide limpide, incolore
Densité à 20°C	1.10
pH (pur à 20°C)	10.20
pH (1% solution à 20°C)	10.00
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	135 gO2/kg
Teneur en Azote (N)	2.9 g/kg
Teneur en Phosphore (P)	0

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

VT1



Divosan™

Suredis

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : toutes les informations de sécurité sur la manipulation et l'utilisation de ce produit sont fournies dans la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet www.diese-fds.com.

Stockage : conserver le produit dans l'emballage d'origine, fermé, protégé de la lumière et des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suredis est compatible avec la plupart des matériaux rencontrés en industries agroalimentaires si le produit est appliqué selon les recommandations de concentration et température.

Toujours rincer soigneusement les surfaces après application.

En cas de doute, il est recommandé de réaliser des tests avant toute utilisation prolongée.

Méthode de test

Réactif :	TQA 0.15N
Indicateurs :	QA1, QA2
Mode opératoire :	Prélever 20 ml de solution désinfectante. Ajouter 10 gouttes de réactif QA1 et homogénéiser doucement, l'échantillon devient jaune. Ajouter ensuite le réactif QA2, goutte à goutte (agiter doucement le flacon après addition de chaque goutte) jusqu'à obtention d'une coloration rouge – violette ; en général, 3 à 5 gouttes suffisent. Terminer la titration en ajoutant à l'aide du module seringue, goutte à goutte, le réactif TQA 0.15N (tout en agitant doucement le flacon) jusqu'à obtention d'une coloration jaune orangée. Noter le volume obtenu. (V)
Calcul :	% p/p Suredis = $V \times 0.042$

Normes

Bactéricide selon la norme NF EN 1276 à 1% en eau dure (300ppm pour CaCO₃), en condition de propreté (0.3 g/l d'albumine), temps de contact : 5 minutes, à 20°C sur les souches de référence (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 (arrêté du 08.09.99).

Homologation du Ministère de l'Agriculture n°9600379 en tant que :

Bactéricide à 1% pour les locaux et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; le matériel de laiterie.

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7509354	200L
7509500	20L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.

JohnsonDiversey (F)

9-11 Avenue du Val de Fontenay

94133 Fontenay sous Bois

Tel. 01 45 14 76 76

www.johnsondiversey.fr