

Suma

Détergent désinfectant neutre

Description

Suma D10.5 est un détergent désinfectant neutre pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine particulièrement adapté pour la plonge manuelle

Propriétés principales

Suma D10.5 est un produit adapté pour une utilisation sur tout type de vaisselle et toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine. Sa formule le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, quelle que soit la dureté de l'eau.

Avantages

- Permet le nettoyage et la désinfection de la vaisselle en toute sécurité pour le personnel
- 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

Conditions d'utilisation

Pour des surfaces souillées, toujours faire précéder la désinfection d'un premier nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

En plonge manuelle :

- 1- Diluer le produit à une concentration comprise entre 7 et 15 ml/l, pour un effet bactéricide (eau chaude à 40-50°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 à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- 5- Laisser sécher

D10.5



Données techniques

Aspect	Liquide limpide incolore à jaune pâle
pH pur 20°C	7.2-8.4
Densité relative (20°C)	1.005

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 ou www.diese-fds.com

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

Réf. St : 9165

Compatibilité produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma D10.5** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine.

Normes

Suma D10.5 présente une activité bactéricide à 0.7% v/v selon la norme NFT72-171 condition de saleté Spectre 4, en présence d'eau dure à 30°F et albumine bovine à 1%, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.

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°9900060 :

Bactéricide à 0.7% pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) et pour le matériel de laiterie.

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
F7355	Carton 2x5 L