

FICHE TECHNIQUE

Code article : CC1269X5

DEGRAISSANT ET DESINFECTANT "DETERQUAT DNA"

DESCRIPTION

DETERQUAT DNA 5L DEG.DES. PEU MOUSSANT ALCALIN CCA

DETERQUAT DNA est un dégraissant, désinfectant, peu moussant, adapté à tout support pour le secteur de la transformation alimentaire artisanale et les métiers de bouche, tels que : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace.

Il a une efficacité bactéricide, levuricide, fongicide, virucide (notamment contre le coronavirus)



AVANTAGES ET DOMAINES D'UTILISATION

- Idéal pour les métiers de bouches et artisanat alimentaire
- Fort pouvoir dégraissant

CARACTÉRISTIQUES

- **Aspect** : Liquide limpide incolore
- **pH (solution à 1%)** : 8.00 +/- 1.00
- **Densité (20 °C)** : 1.015g/cm³ +/-0.015
- **Matière active** : Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 45 g/kg

CONDITIONNEMENT : Bidons de 5L de 4 bidons par carton 128 bidons par palette

Nous recommandons à nos clients de s'assurer que le produit est bien adapté à son utilisation.

Les agences commerciales de CRISTAL HYGIENE sont à votre disposition pour toute information complémentaire.

<http://www.cristaldistribution.com/>

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MODE D'EMPLOI :

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

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

SÉCURITÉ D'UTILISATEUR :

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.

Uniquement pour usage professionnel.

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, Suma Chlorsan D10.4 est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine, sauf l'aluminium et les métaux galvanisés.

Méthode de test :

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de Suma Chlorsan D10.4 sur les surfaces traitées.

Normes :

Suma Chlorsan D10.4 présente une activité :

- Bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697
- Levuricide selon les normes EN 1650 et EN 13697
- Fongicide selon la norme EN1650

LÉGISLATION :

Produit conforme à la législation relative :

- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99)
- produit biocide TP2 (désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides),

TP4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)

« Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement. »

Mis à jour le 15 avril 2021

Nous recommandons à nos clients de s'assurer que le produit est bien adapté à son utilisation.

Les agences commerciales de CRISTAL HYGIENE sont à votre disposition pour toute information complémentaire.

<http://www.cristaldistribution.com/>