

DETERQUAT DNA PAE

*Dégraissant, Bactéricide, Levuricide, Fongicide, Virucide
Prêt à l'emploi parfum CITRON*

1. PROPRIÉTÉS :

Le produit DETERQUAT DNA PAE est un nettoyant dégraissant désinfectant prêt à l'emploi multi-surfaces.

Bactéricide en condition de saleté selon la norme EN 1276 en 5 minutes à 20°C et selon la norme EN 13697 en 15 minutes à 20°C.

Levuricide en condition de saleté selon la norme EN 1650 et EN 13697, en 15 minutes à 20°C.

Fongicide en condition de saleté selon la norme EN 1650 et EN 13697, en 15 minutes à 20°C.

Virucide en condition de saleté selon la norme EN 14476+A2, en 15 minutes à 20°C.

Efficacité virucide couverte sur le Coronavirus.

pH en dilution adapté au matériel et surfaces de cuisine.

Numéro d'inventaire SIMMBAD 57161

Domaine d'application :

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace.

2. MODE D'EMPLOI :

DETERQUAT DNA PAE CITRON est prêt à l'emploi, pulvériser le produit directement sur la surface à nettoyer, laisser agir, frotter, puis rincer à l'eau claire.

Bien rincer le matériel ayant servi à l'utilisation de la préparation à l'eau potable.

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

a. Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution:

Non applicable.

b. Mesure de la conductivité

La courbe de conductivité est à demander au service commercial.

ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 20°C.

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276, en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/L) :

Souches	Concentration d'efficacité, temps de contact et température
	5 min à 20°C
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Pur
<i>Escherichia coli</i>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	
<i>Enterococcus hirae</i>	
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Salmonella enterica</i>	

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697, en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/l)

Souches	Concentration d'efficacité, temps de contact et température
	15 min à 20°C
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Pur
<i>Escherichia coli</i>	
<i>Staphylococcus aureus</i>	
<i>Enterococcus hirae</i>	
<i>Listeria monocytogenes</i>	
<i>Salmonella enterica</i>	

Efficacité levuricide et fongicide selon les normes AFNOR EN 1650 et EN 13697 en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/L) :

Souches	Concentration d'efficacité, temps de contact et température
	15 min à 20°C
<i>Candida albicans</i>	Pur
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	

Efficacité virucide selon la norme AFNOR EN 14476+A2 (2019) en condition de saleté (3 g/L d'albumine bovine + 3 mL/L d'érythrocytes de mouton) :

Souches	Concentration d'efficacité, temps de contact et température
	15 min à 20°C
<i>Adenovirus type 5</i>	Pur
<i>Murine norovirus</i>	

5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect	Liquide limpide incolore
pH :	10,7+/- 0,7
Densité :	1,00 g/cm ³ +/- 0,01
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel, entre 5 et 25°C.
Matière active :	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (CAS N° 7173-51-5) à 4.5 g/kg
TP :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004)	Moins de 5% d'agents de surface non ioniques, Désinfectants, Parfums, didecyldimonium chloride, Limonene.

6. CONDITIONNEMENTS :

Carton de 6 x 750 ml
Carton de 4 x 5L

7. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0438) : + 33 (0)3 83 22 50 50,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.com

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

N° de révision _ind1V4