DENGRAS FOOD

Nettoyant désinfectant alimentaire

Détergent dégraissant désinfectant alimentaire pour les sols, surfaces, mobiliers et matériels .

Marchés cibles : cuisines centrales et restauration, collectivités.

✓ **Fort pouvoir nettoyant et dégraissant**
✓ **Compatible avec les centrales de désinfection**

Composition

Chlorure de didécyldiméthylammonium : 2.2% p/p

Caractéristiques

- Aspect : liquide transparent légèrement vert
- Odeur : caractéristique
- Densité : 1,3
- pH : 12,5

Compatibilité

- Non corrosif à 1% sur inox, métal peint, PVC etc...
- Corrosif à 1% sur acier zingué.
- Compatible avec les centrales de dilution.

Conservation

- Péremption produit pur : 2 ans.
- Conserver à température ambiante dans son emballage d'origine fermé. Eviter les températures supérieures à 40°C.
- Craint le gel.

Législation

- Produit biocide TP2, TP4.
- Usage exclusivement professionnel.

Environnement

- Tensioactifs facilement biodégradables.

Mode d'emploi

Diluer le produit à **1%** (10 mL, soit un coup de pompe 10 mL, par litre d'eau à 20°C environ).

Utilisation en **pulvérisation** (10 à 30 mL/m² environ), en centrale de nettoyage, en **balayage humide,** en **brossage** ou **trempage.** (Utilisation en canon à mousse possible, procéder à un essai préalable).

Laisser agir 5 à 15 min suivant la norme définie.

***Rincer à l'eau claire** les surfaces susceptibles d'être en contact avec des **denrées alimentaires**.*

Le matériel d'application doit être rincé à l'eau après utilisation.

JCS matériels & produits de nettoyage

Agence **ROUEN :** 02 35 02 12 80
Agence **CAEN :** 02 31 52 01 47

contact@jcs-hygiene.com
www.jcs-hygiene.com

DENGRAS FOOD

Nettoyant désinfectant alimentaire

Propriétés microbiologiques

Actif sur	Normes	Temps de contact	Dose active
Bactéricide	EN 1276* EN 13697* EN 13697* *Salmonella enterica, Listeria monocytogenes, Yersinia enterocolitica*	5 min 5 min 15 min	1% 1% 0,6%
Fongicide	EN 1650*	15 min	3%
Levuricide	EN 1650* EN 13697*	15 min 15 min	1% 1%
Virucide	EN 14476* - VIH, Hep. B et C, ebola EN 14476* - Coronavirus, grippe H1N1	5 min 5 min	1% 1%

**Normes réalisées en conditions de saleté.*

Précautions d'emploi

Ne pas avaler. Ne pas utiliser avec d'autres produits.
Utiliser les biocides avec précaution.
Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.
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.
L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, ou non dangereux si rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.
Ne pas rejeter le produit pur dans l'environnement. Ne pas réutiliser l'emballage vide.
Pour plus de renseignements se référer à la FDS du produit.
En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche.

Conditionnement

Conditionnements
Bidon 5 L x 4

Hygiène professionnelle HACCP

C.A Contact Alimentaire

16/03/2022