



NEOPUR DDA HC

Nettoyant désinfectant alimentaire haute concentration

Nettoyant dégraissant désinfectant hautement concentré des sols et surfaces.

S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de préparation et de transformation des denrées alimentaires.

Convenit pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail.

Produit réalisé à partir de matières premières d'origine végétale et/ou minérale.

Bactéricide. Levuricide. Virucide. (voir au verso pour plus de détails).

Mode d'emploi

Le produit s'utilise dilué dans l'eau de 1% à 4%.

Désinfection : Se référer aux normes ci-dessous.

Pulvériser ou étendre la solution sur la surface à désinfecter.

Laisser agir 5 à 15 minutes pour obtenir la désinfection souhaitée.

Essuyer avec une éponge humide. Puis rincer à l'eau claire.

« Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation ».

Conditionnements

Emballage :

carton de 12 flacons 1L,

carton de 4 bidons de 5L.

Données techniques

► Aspect : liquide limpide incolore

► pH : 1,3 - 2,3

► Densité : 1,08 - 1,10

Précautions

Uniquement pour un usage professionnel.

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1C.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Produit biocide TP 4

Substances actives biocides : acide lactique CAS : 79-33-4, 304.00 g/kg
- alcool ethylique CAS : 64-17-5, 9,00 g/Kg

Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule déposée au centre Antipoison France :

+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA).

Déturgent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents. Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

11-07-2024 Ind. 7



Hygiène professionnelle
HACCP

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

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

| NORMES | | | | SOUCHEs |
|--|---|--------|------|---|
| BACTÉRICIDE | | | | |
| EN CONDITIONS DE SALETÉ | | | | |
| EN 1276 | 1% | 15 min | 40°C | Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes |
| EN 1276 | 2% | 15 min | 40°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
| EN 1276 | 3% | 15 min | 20°C | Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes |
| EN 1276 | 4% | 15 min | 20°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
| EN 13697 | 1% | 15 min | 40°C | Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes |
| EN 13697 | 2% | 15 min | 40°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
| EN 13697 | 2% | 15 min | 20°C | Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes |
| EN 13697 | 3% | 15 min | 20°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
| LEVURICIDE | | | | |
| EN CONDITIONS DE SALETÉ | | | | |
| EN 1650 | 2% | 15 min | 40°C | Candida albicans |
| EN 1650 | 3% | 15 min | 20°C | Candida albicans |
| EN 13697 | 2% | 15 min | 40°C | Candida albicans |
| EN 13697 | 4% | 15 min | 20°C | Candida albicans |
| VIRUCIDE | | | | |
| EN CONDITIONS DE SALETÉ | | | | |
| EN 14476 virus enveloppés* | 2% | 5 min | 20°C | Virus de la vaccine |
| EN 14476 | 3% | 5 min | 20°C | Coronavirus bovin, Rotavirus |
| EN 14476 spectre limité** | 3.5% | 15 min | 20°C | Adénovirus type 5, Norovirus murin |
| *VIRUS ENVELOPPÉS autres souches couvertes par la norme | **SPECTRE LIMITÉ autres souches couvertes par la norme | | | |
| Virus de la Vaccine Filoviridae Flavivirus Herpesviridae Virus de l'hépatite B (VHB) Virus de l'Hépatite C (VHC) Virus de l'hépatite Delta (VHD) Virus de l'immunodéficience humaine (VIH) Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV) Coronavirus Paramyxoviridae Virus de la rubéole Virus de la rougeole Virus de la rage Virus de la grippe Poxviridae | Rotavirus Adénovirus type 5 Norovirus murin Virus de la Vaccine Filoviridae Flavivirus Herpesviridae Virus de l'hépatite B (VHB) Virus de l'hépatite C (VHC) Virus de l'hépatite Delta (VHD) Virus de l'immunodéficience humaine (VIH) Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV) Coronavirus Paramyxoviridae Virus de la rubéole Virus de la rougeole Virus de la rage Poxviridae | | | |