



DDM ÉCO

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

Le DÉGRAISSANT
DÉSINFECTANT MOUSSANT ÉCO
dégraisse et désinfecte
toutes les surfaces
pouvant entrer en contact
avec les denrées alimentaires.

INDICATIONS

Nettoyage et désinfection des sols et surfaces, y compris celles pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires : murs, plans de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides...

MODE D'EMPLOI

Solution concentrée. S'utilise à la dilution de 1 % (10 ml/l) à 2 % (20 ml/l) selon l'activité antimicrobienne recherchée, en respectant le temps de contact indiqué.* Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).

Utilisation en canon à mousse à 3% (30 ml/l) en respectant le temps de contact indiqué.* Appliquer en quantité suffisante (+/- 135 ml/m²). Rincer à l'eau potable après usage. Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage du matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

* cf Propriétés microbiologiques

COMPOSITION

Chlorure de didécyltriméthylammonium (N° CAS 7173-51-5 : 35 mg/g), excipients.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

- Solution limpide
- Densité à +20°C : ≈ 1,07
- pH du produit pur à +20°C : > 12
- pH en dilution (1%) : 11,7

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide en 15 min, 1 %, 20°C (EN 1040, EN 1276, EN 13697).

Fongicide en 15 min, 2 %, 20°C (EN 1275, EN 1650, EN 13697).

Homologué en traitement bactéricide à 1 % et fongicide à 2 % sous le N° 2060202,

POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.

POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respectez les précautions d'emploi (Établies selon la Directive 99/45/CE et ses adaptations). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Stockage : entre +5°C et +35°C

Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4 - directive 98/8/CE) - usage professionnel.



CONDITIONNEMENTS

4 bidons — 5 kg

1 bidon — 25 kg

Homologation n°2060202

DDM ÉCO

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT



Les 8 points forts du DDM ÉCO

- Dégraissant puissant (saponification et émulsion)
- Tension de surface très basse ≥ 26 (H₂O : 72)
- Agents moussants qui permettent une visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage
- Produit homologué en bactéricidie et fongicide
- Non corrosif vis-à-vis des inox
- Ne contient pas d'hypochlorite de sodium
- Désinfectant puissant efficace même en présence de souillures minérales et organiques sur les bactéries ainsi que sur les levures et moisissures
- Les composants du produit DDM ÉCO répondent au cahier des charges REPAB*, définissant les modalités d'application du règlement CEE n°2092/91.

	Norme	Dose	Temps de contact	T°C
	EN 1040	$\leq 0,75\%$	5mn	20
Bactéricidie en condition de saleté	EN 1276	1%	5mn	20
Bactéricidie en condition de saleté : test de surface	EN 13697	1%	15mn	20
Actif sur Listéria	EN 1276	$\leq 0,25\%$	5mn	4
Actif sur Salmonella	EN 1276	0.5%	5mn	20
	EN 1275	1,5%	15mn	20
Fongicide en condition de saleté				
Candida albicans	EN 1650	0.5%	15mn	20
Aspergillus niger	EN 1650	2%	15mn	20
Fongicide en condition de saleté : test de surface				
Candida albicans	EN 13697	1.5%	15mn	20
Aspergillus niger	EN 13697	2%	15mn	20

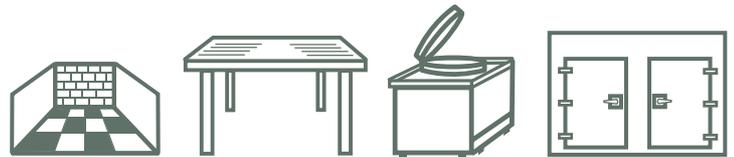
DOSAGE

1% à 2%.

MATÉRIEL



APPLICATIONS



*REPAB : Règlement Européen pour les productions animales biologiques.

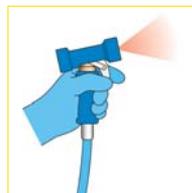
MÉTHODE



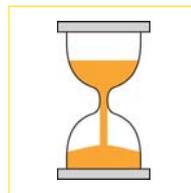
1. Mettre des gants.



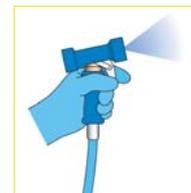
2. Dosage automatique.



3. Appliquer sur la surface.



4. Temps de contact : 15 min.



5. Rincer.



6. Racler ou essuyer.