

DÉTERGENT DÉSINFECTANT MULTISURFACE

Référence

16D012

Code EAN

3701114810772

Conditionnement

Pulvérisateur de 750 mL - Carton de 6 pulvérisateurs - Palette de 85 cartons

Indications

C'est un nettoyant désinfectant prêt à l'emploi, apte au contact alimentaire, légèrement alcalin, destiné à l'entretien de tous types de surfaces. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces en éliminant plus de 99.9% des bactéries, champignons et virus testés*. Il est idéal pour le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles, laboratoires, plans de travail, matériels et ustensiles de cuisine. Il nettoie et dégraisse en une seule opération. Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou de potasse.

Dosage & Mode d'emploi

Pulvériser sur la surface à nettoyer. Laisser agir quelques minutes selon la désinfection souhaitée (voir tableau ci-dessous). Frotter avec une éponge humide puis rincer à l'eau claire. Faire briller avec un chiffon sec. Le rinçage des surfaces à l'eau claire est nécessaire avant de remettre les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Composition

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Moins de 5 % d'Agent de surfaces non ioniques, Agents de surfaces cationiques, EDTA et Sels. Substances actives biocides (TP2/TP4) : Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 0.35 % m/m; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 0.1 % m/m; Ethanol (n°CAS 64-17-5) 0.05 % m/m.

Caractéristiques physico-chimiques

Liquide limpide fluide, inodore.

pH pur : 10,5 +/- 1,0.

Densité à 20°C : 1,01 +/- 0,01.

Précautions d'emploi

Réservé à un usage professionnel. Utiliser les biocides avec précaution. Stocker et conserver dans son emballage fermé entre 5 et 40 °C. Fiche de données de sécurité disponible sur www.thouy.net. Avant utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Législation

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications). Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

Normes *Conditions de saleté

Activité	Normes	Souches	Temps de contact
Bactéricide	EN 13697*	Pseudomonas Aeruginosa - Escherichia Coli - Staphylococcus Aureus - Enterococcus Hirea	5 min
	EN 1276*	Pseudomonas Aeruginosa - Escherichia Coli - Staphylococcus Aureus - Enterococcus Hirea	1 min
	EN 1276*	Listeria monocytogenes - Salmonelle enterica	5 min
Levuricide	EN 1650*	Candida Albicans	15 min
	EN 13697*	Candida Albicans	15 min
Virucide	EN 14476*	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508	15 min
	EN 14476*	H1N1	15 min