



WI FOOD DDM+

4

DÉTERGENT DÉSINFECTANT MOUSSANT

Dégraissant Désinfectant Moussant

Dégraisse et désinfecte toutes les surfaces

Efficacité prouvée sur les surfaces résistantes
aux alcalins dont sang et salissures organiques

Non corrosif sur les inox*

*non corrosif à la dose de dilution préconisée



Rev1 - 10/2024

> Utilisation

Détergent alcalin désinfectant moussant.

Nettoie et désinfecte les sols et surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Sa mousse adhère et dégraisse facilement les surfaces verticales difficilement accessibles.

> Mode d'emploi

S'utilise en centrale de désinfection. Taux de dilution suivant l'activité souhaitée :

- Bactéricide.....de 0,5 à 4%
- Levuricide.....de 0,25 à 1%
- Fongicide.....de 1 à 5%
- Virucide.....de 1 à 5%

Respecter le temps de contact. Rincer à l'eau potable après usage.

Non corrosif pour les inox*. Ne pas utiliser sur l'aluminium, cuivre, laiton et leurs alliages.

> Composition

Désinfectant de surfaces concentré à diluer. (TP2,TP4).

Chlorure de didécylidiméthylammonium (4,5 % (m/m)).

> Caractéristiques

- Aspect : solution limpide
- Densité à 20 °C : 1,00 +/-0,05
- pH du produit pur à 20 °C : ≈12,5 (+/- 0,5)
- Couleur : Incolore

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).

> Propriétés microbiologiques

ACTIVITE	NORMES	SOUCHES	TEMPS	DOSE
BACTERICIDE	EN1276*	Pseudomonas aeruginosa	5 min	2,5 %
		Staphylococcus aureus		
		Enterococeus hirae		
		Escherichia coli		
	EN13697*	Pseudomonas aeruginosa	5 min	4 %
		Staphylococcus aureus		
		Enterococeus hirae		
		Escherichia coli		
	EN13697*	Listeria monocytogenes	5 min	2 %
		Salmonella typhimurim	5 min	2 %
	EN13697*	Staphylococcus aureus	5 min	0,5 %
		Enterococeus hirae		
EN16615*	Pseudomonas aeruginosa	5 min	2,5 %	
	Staphylococcus aureus			
LEVURICIDE	EN1650*	Candida Albicans	5 min	0,5 %
		Candida albicans		
	EN 13697*	Sacharomyces cerevisiae	5 min	1 %
	EN13624*	Candida albicans	5 min	1 %
	EN16615*	Candida albicans	5 min	0,25%
	FONGICIDE	EN 1275*	Aspergillus Brasiliensis	15 min
EN13697*		Aspergillus niger	15 min	1 %
EN13697*		Aspergillus brasiliensis	15 min	5 %
		Candida albicans		
VIRUCIDE	EN14476*	Coronavirus 229E	1 min	1 %
		Poliovirus type 1		
	EN14476**	Adenovirus type 5	15 min	5 %
		Murine norovirus		

*conditions de saleté **conditions de propreté

> Logistique

Conditionnement

Colis

Colis dimensions extérieurs (cm)

Poids brut

Code produit

5 Kg

carton

1

14 X 18,5 X 23,5 H

5,210 kg

131004A

401305

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.



Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-Lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE