



ANIOSTERIL DDN

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES SURFACES ET DU MATÉRIEL
EN RESTAURATION COLLECTIVE, COLLECTIVITÉS...

CARACTERISTIQUES

Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel en restauration collective, collectivités...

Autorisé sur les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté Français du 8 septembre 1999).

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

- Solution limpide incolore
- Densité à +20°C : env. 1.6
- pH du produit pur : env. 10.9
- Stockage entre +5°C et +35°C



ANIOSTERIL DDN

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide en 5 min à 2% (20ml/l) :
EN 1040, EN 1276, NFT 72-171 (en présence d'eau dure 30°f), T 72-300 (en présence d'eau dure 30° f ou de lait), T72-300 (vis-à-vis de souches sauvages, en présence d'eau dure 30° f).

Homologué en traitement bactéricide 2 % - N° 9300429

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

POA : Locaux de stockage, matériel de transport et de laiterie.

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

MODE D'EMPLOI

Solution concentrée.

Utilisation à la dilution de 2% dans de l'eau chaude ou froide avec un temps de contact de 5 minutes. Rincer à l'eau potable après usage.

Pour la fréquence d'utilisation, se référer aux protocoles de l'établissement.

COMPOSITION QUALITATIVE

N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine – N° CAS 2372-82-9 (18 mg/g) en présence de tensioactifs non ioniques et anioniques, d'oxyde d'amine, d'un agent complexant et excipients.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux – respecter les précautions d'emploi (établies selon la Directive Européenne 99/45/CE).

Information disponible sur la Fiche de Données de Sécurité et sur l'étiquette.

CONDITIONNEMENTS

Bidon de 5 kg : 1243.034

Bidon de 25 kg : 1243.018

Fut de 200 kg : 1243.005

Container de 1000 kg : 1243.004