

DESINFECTANT ALIMENTAIRE

Désinfection des surfaces et du matériel de fabrication par trempage ou par pulvérisation Homologation n° 9500079

■ INDICATIONS

Désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Utilisable en pulvérisation sur les surfaces (utilisation en centrale possible) ou par trempage du matériel (sanitation) : matériel de coupe, tranchoir, hachoir, coutellerie, mécanisme amovible, flexible, vanne...

■ MODE D'EMPLOI

Le DESINFECTANT ALIMENTAIRE s'utilise :

- en trempage, à la dilution de 0,25 % (1 pression de pompe pour 8 litres d'eau)
- en pulvérisation sur les surfaces, à la dilution de 0,5 %
- Rincer à l'eau potable

■ COMPOSITION QUALITATIVE

Association synergique de Chlorure de didécylidiméthylammonium et d'Alkylaminoalkylglycine

■ DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

- Solution limpide incolore
- Densité à +20°C : $0,992 \pm 0,007$.
- pH à +20°C : $8,2 \pm 0,5$.
- pH en dilution (0,5 %) : environ 7,0
- Tension de surface à +20°C : 30 ± 2 mN/m
- Point de congélation : $< - 1^\circ \text{C}$
- Point d'ébullition : +85° C
- Stockage : entre +5°C et 35°C.

■ PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Le DESINFECTANT ALIMENTAIRE est conforme aux normes AFNOR d'efficacité antimicrobienne.

- Bactéricide : (NF T 72-150)
- Bactéricide en présence d'eau dure (NF T 72-170 et T 72-300)
- Bactéricide en présence d'eau dure et sérum de lait (T 72-301) sur souches sauvages
- Fongicide : (NF T 72-200)

■ DONNEES DE SECURITE

R36/38 : irritant pour la peau et les yeux.

■ PRECAUTIONS D'EMPLOI

Produit d'usage externe. Ne pas avaler
 S2 : Conserver hors de portée des enfants.
 S24/25 : Eviter le contact avec la peau et les yeux.
 S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau, et consulter un spécialiste.
 S37 : Porter des gants appropriés.

■ CONDITIONNEMENT

4 bidons de 5 kg avec 1 pompe.