



DDM

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

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

INDICATIONS

Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces : sols, murs, plans de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides...

Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

COMPOSITION

Chlorure de didécylméthylammonium (N°CAS 7173-51-5 : 20 mg/g), excipients.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide en 5 min, 2 %, 20°C (EN 1276).

Homologué en traitement bactéricide à 2 % sous le N° 9500083. POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.



CONDITIONNEMENTS

4 bidons — 5 kg

1 bidon — 25 kg

Homologation n°9500083.

MODE D'EMPLOI

Solution concentrée.

S'utilise à la dilution de 2% (20 ml/l), en respectant le temps de contact indiqué.

Appliquer en quantité suffisante (+/- 30 ml/m²).

Pour une utilisation en canon à mousse, s'utilise à 3% (30 ml/l) à raison de +/- 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.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

- Solution incolore

- pH du produit pur à +20°C : > 12

- pH en dilution (2%) : > 12

- Densité à +20°C : 1,092

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respectez les précautions d'emploi (Etablies 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 réservé aux professionnels.

12148-FT.pdf
DDM

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT



Les 8 points forts du DDM

- 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 bactéricide
- 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

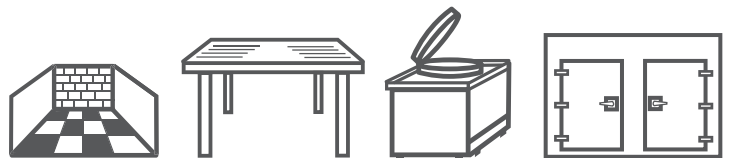
DOSAGE

2%

MATÉRIEL



APPLICATIONS



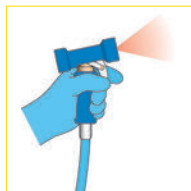
MÉTHODE



1. Mettre des gants.



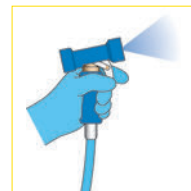
2. Dosage automatique.



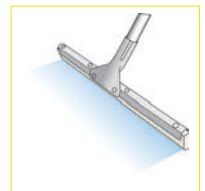
3. Appliquer sur la surface.



4. Temps de contact : 5 min.



5. Rincer.



6. Racler ou essuyer.

Team Pro
Une Equipe de Spécialistes

 **Laboratoires ANIOS**
Le professionnel de la désinfection