



# PRO DDN ECO

Assure le nettoyage et la désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

## Développement durable

- ☑ Biodégradabilité supérieure à 99,8%
- ☑ Formule sans EDTA: Sequestrant facilement biodégradable
- ☑ Formule concentrée: Un bidon de 5Kg = 500L de solution

## Une détergence haute performance

- Nettoie et dégraisse rapidement en une seule opération tout type de surface.
- Pouvoir détersif supérieur de plus de 30% par rapport au produit d'indication équivalente: Efficacité prouvée selon notre protocole PND.
- Large compatibilité avec le matériel utilisé en cuisine

## Une désinfection haute performance

- L'efficacité de nos produits est testée dans des conditions représentant celles rencontrées sur le terrain selon le système normatif européen.
- Nettoie et désinfecte en une seule opération : Efficacité prouvée en conditions de saleté.
- Actif sur les virus enveloppés dont Coronavirus.



Concentration	Activité	Temps	Normes
0,5 %	Bactéricide	5 minutes	EN 1276 : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
1 %	Bactéricide	15 minutes	EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
	Levuricide	30 minutes	EN 13697* : Candida albicans
1,5 %	Sur virus enveloppés	5 minutes	EN 14476* : Vaccinia virus
2%	Bactéricide	5 minutes	EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus

\* Normes d'application en conditions de saleté

- Efficacité également démontrée sur souches additionnelles

Concentration	Activité	Temps	Efficacité en conditions de saleté
1%	Bactéricide	5 minutes	Selon EN 1276 : Salmonella enteritidis Selon EN 13697* : - Listeria monocytogenes 4b - Salmonella enteritidis
	Levuricide	15 minutes	Selon EN 13697* : - Candida pelliculosa

\* Normes d'application en conditions de saleté

DOSAGE  
dès  
1%



USAGE PROFESSIONNEL

# PRO DDN ECO

DOSAGE  
1%

Assure le nettoyage et la désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.



USAGE PROFESSIONNEL

## Mode d'emploi

- Solution concentrée. S'utilise en dilution dans l'eau (chaude ou froide) à 1% (10ml/l) en respectant le temps de contact de 15 minutes ou à 2% (20ml/l) en respectant le temps de contact de 5 minutes.
- Utilisation en trempage ou centrale de nettoyage (à raison de 150 à 200 ml/m<sup>2</sup>).
- Rincer à l'eau potable après usage. Racler la surface puis laisser sécher.
- La durée de conservation de la solution diluée est de 8 jours en bac fermé hermétiquement.

## Indications

- Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

## Composition

- N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine (N°CAS 2372-82-9 : 18 mg/g), excipients.

## Données physico-chimiques

- Solution limpide
- Densité à +20°C : ≈ 1
- pH du produit pur à +20°C : ≈ 11
- pH du produit dilué (1%) à +20°C : ≈ 9

## Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).
- Stockage : entre +5°C et +35°C.
- Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 - TP4) - usage réservé aux professionnels.
- Fabriqué en France.



## Conditionnements

- 4 bidons — 5kg réf : 2673028
- 4 bidons avec canule — 5kg réf : 2673726