

exeol food 390

Détergent dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage en centrale ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.

- En 5 min. à 1% : bactéricide et levuricide.
- En 10 min. à 2% : virucide contre les virus enveloppés.
- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.
- Produit moussant pour une utilisation en centrale ou canon à mousse.
- Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.



Mode d'emploi

Respecter le plan d'hygiène de l'établissement.

Préparation de la solution :

Lors de la première utilisation, avant de dévisser le bouchon, retirer la bague d'invulnérabilité.

1. Dévisser le bouchon. **2.** Utiliser un système de dosage adapté. **3.** Diluer **exeol food 390** avec de l'eau à température ambiante :

- 1% (10mL/L) - 5 min. : Bactéricide, Levuricide.

- 2% (20mL/L) - 10 min. : Virucide contre les virus enveloppés.

Refermer le bidon après utilisation.

Utilisation :

1. Si nécessaire pratiquer un raclage et rinçage préalables. **2.** Appliquer en centrale ou canon à mousse. **3.** Temps de contact : 5 à 10 min. selon le spectre d'activité recherché. **4.** Rincer à l'eau potable. Laisser sécher.

Après usage, rincer les équipements ayant servi à l'application du produit.

Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Présentations commerciales

- Carton 2 x 5L : EXP0054

➕ PRODUIT

BACTÉRICIDE
LEVURICIDE
1% - 5 MIN.

VIRUCIDE
VIRUS
ENVELOPPÉS
2% - 10 MIN.

BONNES PRATIQUES



CANON À
MOUSSE



CENTRALE À
MOUSSE



SURFACES CONTACT
ALIMENTAIRE

8,5 ± 0,5

pH À 1%



exeolfood 390

Détergent dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, 20°C :

	ESSAIS	SOUCHES	CONCENTRATION	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i>	1%	5 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697	<i>Candida albicans</i>	1%	5 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	Virus de la Vaccine ¹ souche <i>Elstree</i>	2%	10 min.

¹Le Virus de la Vaccine est le virus représentatif des virus enveloppés présentés dans l'Annexe A de la norme EN 14476+A2 et de la norme EN 16777, comme par exemple : Virus de l'hépatite B (VHB) ; Virus de l'hépatite C (VHC) ; Virus de l'immunodéficience humaine (VIH) ; Herpesviridae (Herpès virus) ; Coronavirus ; Virus de la grippe, de la rage, de la rubéole, de la rougeole ; ...

Composition	Caractéristiques	Précautions
Préparation concentrée liquide biocide TP2/TP4. Substance active biocide (% m/m) : N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine (CAS : 2372-82-9) 1,91%.	<ul style="list-style-type: none">Etat physique : LiquidepH pur : $10 \pm 0,5$pH à 1% : $8,5 \pm 0,5$Parfum : Non parfuméCouleur : IncoloreMasse volumique : 1,023 - 1,043 g/mL	Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement. Type de produits 2 (TP2) : Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux. Type de produits 4 (TP4) : Désinfectants destinés à l'application sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

UFI : 3T99-V0K0-2001-DDNG



DANGER

UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

 Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL