

FICHE TECHNIQUE

Code article : CC1269X5

« DETERQUAT DNA »

DEGRAISSANT - DESINFECTANT - PEU MOUSSANT - CCA - 5 L

Métiers de bouche – Artisanat alimentaire

1. PROPRIETES

Dégraissant, Bactéricide, Levuricide, Fongicide, Virucide
Pouvoir dégraissant renforcé

- Dégraissant désinfectant tout support.

Bactéricide en condition de saleté à 1% selon la norme EN 1276 et EN 13697 en 5 min. à 30°C

Levuricide en condition de saleté à 2 % selon la norme EN 1650 et EN 13697 en 15 min. à 30°C

Fongicide en condition de saleté à 3 % selon la norme EN 1650 et EN 13697 en 15 min. à 30°C

Efficacité Virucide (notamment contre le coronavirus) prouvée selon la norme EN14476 :

TP1 hygiène Humaine

TP2 Désinfectants non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

TP4 Désinfection de surfaces en contact avec des denrées alimentaires et les aliments pour animaux

pH en dilution adapté au matériel et surfaces de cuisine.

Numéro d'inventaire SIMMBAD 50663



Domaine d'application :

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace.

2. MODE D'EMPLOI

Pour une efficacité bactéricide :

Diluer à raison de 80 ml dans 8L d'eau à 30°C minimum

Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 15 minutes. Puis rincer après application.

Pour une efficacité levuricide et fongicide :

Diluer à raison de 240 ml dans 8 L d'eau à 30°C minimum

Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 15 minutes. Puis rincer après application.

Pour une action dégraissante (sans effet désinfectant)

Diluer à raison de 40 ml dans 8 L d'eau à 30°C minimum

Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 5 minutes. Puis rincer après application.

Bien rincer le matériel ayant servi à l'utilisation de la préparation à l'eau potable.

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE

- a) **Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution** : non applicable
 b) **Mesure de la conductivité**

La courbe de conductivité est à demander au service commercial. Attention : la mesure de la conductivité pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté et celle utilisée pour la courbe. La mesure de la conductivité se fait à 20°C et/ou 30°C.

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Efficacité bactéricide selon les normes AFNOR EN 13697 et EN 1276 en condition de saleté (albumine bovine à 3g/L) :

Souches	Concentration d'efficacité, temps de contact et température	
	Pendant 5 minutes à 30°C	Pendant 15 minutes à 20°C
Pseudomonas aeruginosa	1%	4 %
Escherichia coli		1%
Staphylococcus aureus		
Enterococcus hirae		
Listeria monocytogenes		
Salmonella enterica		

Efficacité levuricide et fongicide selon les normes AFNOR EN 1650 et EN 13697 en condition de saleté (albumine bovine à 3g/L) :

Souches	Concentration d'efficacité, temps de contact et température	
	Pendant 15 minutes à 30°C	Pendant 15 minutes à 20°C
Candida albicans	2 %	1 %
Aspergillus brasiliensis	3 %	5 % (EN 1650) 2% (EN 13697)

Efficacité Virucide (notamment contre le coronavirus) prouvée selon la norme EN14476 :

TP	Conditions virucides	Efficacité Coronavirus couverte ?
AMMONIUM QUATERNAIRE		
4	EN14476 contre Adenovirus et Murine norovirus à 5% (15min, 20°C, saleté)	OUI

5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	Liquide limpide incolore
pH à 1%	8.00 +/- 1.00
Densité	1.015 g/cm ³ +/- 0.015
Stockage	Tenir à l'abri de la chaleur, du froid et de l'humidité
Matière active	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 45 g/kg
TP :	TP4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
Contient, parmi d'autres composants (règlement CE n°648/2004)	Moins de 5 % : séquestrant et sels Entre 5 et 15% : agents de surface non ioniques
Phosphates :	0.004 g/L
Azote totale :	2.98 g/L
DBO ₅	0.040 g/L
DCO	297.00 g/L
Conditionnement	5 litres

Produit strictement professionnel.

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

« 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. »