

# Enzymatique Moussant Désinfectant

## Détergent désinfectant di-enzymatique moussant

289061 / 289060 / 289062

### AVANTAGES

- **EFFICACITE D'ACTION** : Détergent enrichi en matières actives avec un pouvoir dégraissant renforcé même à froid. Formulation spéciale aux propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes très importantes. Préserve la brillance du matériel et améliore les écoulements dans les drains et les canalisations. Recommandé pour le nettoyage et la prévention des biofilms bactériens.
- **POLYVALENT** : compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé

### APPLICATIONS CIBLES

- Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, œuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)
- Collectivité
- Viticulture

### COMPOSITIONS

Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (n° CAS 7173-51-5) à 4,25% (45 g/litre)

### CARACTERISTIQUES

Aspect : Liquide Limpide moussant  
Couleur : Incolore à légèrement ambré  
Densité :  $1,06 \pm 0,005$  (20°C)  
pH :  $8,2 \pm 0,2$  en solution à 1% (20°C)  
Viscosité, dynamique : 20 mPa.s , 20°C  
Pouvoir séquestrant à 1% : 30 ° TH  
DCO-valeur : 750mg O2/g



Réf. 289061 Colis de 4 flacons de 5kg  
Réf. 289060 Bidon de 21kg  
Réf. 289062 Container de 1060kg

### MODE D'EMPLOI

Après un pré lavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

- **Méthode** : Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brosse. Surface par trempage
- **Température d'utilisation** : 5 à 40°C, max 60°C
- **Concentration** :
  - en Industrie Agroalimentaire : 0,5 à 5%
  - en Collectivité : 0,5 à 5%
  - en Viticulture : 1 à 5%
- **Temps de contact** : 15 à 20 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application

## CONTRÔLE CONCENTRATIONS

Prise d'échantillon : 10 ml

Neutraliser le chlore avec du thiosulfate de sodium

Indicateur coloré : Phénolphtaléine

Doser jusqu'à zone de virage avec : HCL N/5 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 1,052

## NORMALISATION

Ce produit est autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement CE n° 834/2007. TP4.

## PROPRIETES BIOCIDES

Désinfectant autorisé par le Ministère de l'Agriculture ou le Ministère de l'Ecologie sous le numéro : 2050329

**BACTERICIDE** à 0,25 % :

Pour locaux de stockage (dont parois), matériel de transport, matériel de laiterie, matériel de stockage, locaux de préparation de la nourriture d'élevage, matériel de transport de la nourriture d'élevage.

EN13697 - 5 min - 40°C en condition de saleté (3 g/l d'albumine bovine)

**BACTERICIDE** à 1 % pour matériel de transport, matériel de stockage, matériel de transport de la nourriture d'élevage

EN1276 - 5 Min - 20°C en condition de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine)

## CONSERVATION

Se conserve 2 ans dans son emballage d'origine fermé.

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.

Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos.

Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.

Craint le gel

## PRECAUTIONS

Usage strictement réservé aux professionnels.

Dangereux, respecter les précautions d'emploi.

Utilisez les biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Fiche de données de sécurité sur simple demande.

## DEVELOPPEMENT DURABLE

Fabrication française