

CIBA DSF NEUTRAL

254485

Désinfectant neutre moussant à large spectre, sans ammonium quaternaire.

LES + PRODUITS

- + Sans ammonium quaternaire
- + Non oxydant
- + Large spectre de désinfection
- + Fabriqué en France









MODE D'EMPLOI

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type d'industrie	Méthode	Température d'utilisation	Concentration d'utilisation	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, œuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie)	Pédiluve / Rololuve	Ambiante	0,5 à 6%	5 à 15 min
	Surface : par trempage	Ambiante à 60°C	0,5 à 6%	>15 min

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ASPECT	Liquide
COULEUR	Incolore
PH (20°C)	9 ± 1,0
PH À 1% DANS L'EAU DISTILLÉE (20°C)	8,5
DENSITÉ (20°C)	1,003 ± 0,005
VISCOSITÉ DYNAMIQUE (20°C)	< 10 mPa.s
DCO-VALEUR (20°C)	120 mg O2/g
PAYS DE FABRICATION	France
DLU	1 an









CIBA DSF NEUTRAL

254485

RÉGLEMENTATION



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.

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

MATIÈRE(S) ACTIVE(S): N-aminopropyl dodécyl propane 1,3-diamine (n° CAS 2372-82-9) à 2,7% (27g/litre) Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n°

- 2 Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux
- 4 Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Actif sur	Normes	Souches testées	Temps de contact
Bactéricide TP2 TP4	EN1276* à 1,5% EN13697* à 3,5%	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium	5 min - 20°C
Levuricide TP2 TP4	EN650* à 1% EN13697* à 1% EN1650** à 1% EN13697** à 4%	Candida albicans	15 min - 20°C 15 min - 20°C 10 min - 20°C 10 min - 20°C

^{*}Norme réalisée en conditions de propreté - **Norme réalisée en conditions de saleté

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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. 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. En cas d'urgence, contactez un centre antipoison. L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet. Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité. Fiche de données de sécurité sur notre site internet www.paredes.fr

STOCKAGE

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans l'emballage d'origine fermé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Craint le gel.

Température de stockage : 0 – 30 °C

Ce produit est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé.

CONDITIONNEMENT

RÉFÉRENCE	COLISAGE	PALETTISATION
254485	Bidon de 20kg	28 bidons par palette



