



CHIMIE ET BIOTECHNOLOGIE AU SERVICE DE L'HYGIÈNE POUR UN ENVIRONNEMENT SAIN

SPARK-F est un désinfectant nettoyant alimentaire homologué par le ministère de l'agriculture. Il offre un large spectre d'action en désinfection en présence de substances interférentes (salissures).

### CARACTÉRISTIQUES

- Efficacité optimale sur salissures alimentaires (sang, huiles ...).
- Pas de contrainte quant à un environnement isotherme et/ou frigorifique.

### DESTINATION

- Industries agroalimentaires, cuisines, cantines, restauration hors foyers.
- Pour toutes les surfaces en domaine alimentaire (TP4) : sols, murs, plans de travail, gros matériel, locaux et ateliers de stockage, véhicules de transport alimentaire...

### FORMULATION ET APPLICATION

- Formulation équilibrée : sels d'ammoniums quaternaires, tensioactifs non ioniques, sels tampons, séquestrant organique.
- Formulation concentrée bactéricide, fongicide.

### SUBSTANCES ACTIVES BIOCIDES

Chlorure d'alkyl dimethyl benzyl ammonium (68424-85-1) : 94,3 g/kg, TP4.

Dodécyl dipropylène triamine (2372-82-9) : 8,4 g/kg, TP4.

NORMES	SOUCHES TESTÉES	CONDITIONS D'ESSAI	CONCENTRATION ACTIVE MINIMALE
Bactérici de NFEN 1040	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	20 °C/ 5 min	0,05 % 0,1 %
Bactérici de NFEN 1276 Conditions de saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	20 °C/ 5 min	1 % 0,25 % 0,1 % 0,25 %
Fongicide NFEN 1275	<i>Candida Albicans</i> <i>Aspergillus Niger</i>	20 °C/ 15 min	0,1 % 1 %
Fongicide NFEN 1650 Conditions de saleté	<i>Aspergillus Niger</i>	20 °C/ 15 min	2 %

### UTILISATION MANUELLE OU MÉCANIQUE

Monobrosse, autolaveuse, nettoyeur haute pression, canon à mousse, centrale d'hygiène.

Dosage : À partir de 1 %.

Temps de contact : 5 à 15 minutes, selon le spectre de désinfection souhaité.

Lorsque le produit est utilisé dans les établissements alimentaires : Éviter la contamination des aliments lors de l'application et de l'entreposage du produit. Toutes surfaces sujettes au contact direct avec la nourriture doivent être bien rincées à l'eau potable après l'usage de ce produit.

### NORMALISATION

Conforme à la législation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



**260030 – Colis de 2 bidons de 5L**