DETERQUAT DDM FOOD

Dégraissant Désinfectant des surfaces (alimentaires et non alimentaires) sans chlore actif

Réf. 0700

1. PROPRIETES :

Détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore actif, des surfaces (alimentaires et non alimentaires).

Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel.

S'utilise sur tous supports*, sols, murs, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

*Faire un test au préalable sur une surface non visible, avec le plus grand dosage et le plus long temps de contact.

Idéal dans les secteurs :

MÉTIERS DE BOUCHE

ARTISANAT ALIMENTAIRE

AGRO ALIMENTAIRE

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, ...

Industries agroalimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale, locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

Utilisable également en industrie cosmétique.

DETERQUAT DDM FOOD est :

BACTÉRICIDE

LEVURICIDE

FONGICIDE

selon les normes européennes en vigueur.

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDE :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage.

Matériel	Dosage	Température	Temps de contact
Appareil générateur de mousse ou pulvérisateur	0,25 à 5 %	20°C-40°C	5 à 30 min

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.
Laisser agir le temps nécessaire. Rinçage à l'eau froide potable.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé en page 2.

La formule répond au règlement (CE) n°528/2012 des produits biocides.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

3. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacités désinfectantes en conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l), à 20°C.

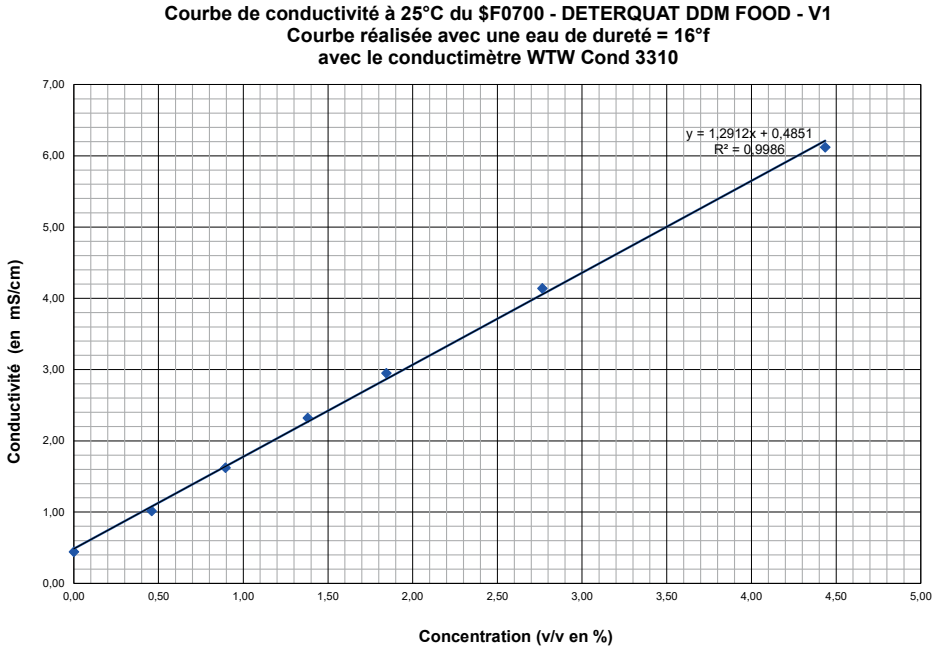
Efficacité bactéricide et levuricide à 1%, 15 minutes.
Efficacité fongicide à 4%, 30 minutes.
Pour plus de détails, consulter le tableau ci-dessous.

Efficacité	Souches	Norme	T°	Temps de contact	Dosage
Bactéricide	Souches obligatoires *Pseudomonas aeruginosa* *Escherichia coli* *Staphylococcus aureus* *Enterococcus hirae*	EN 1276 EN 13697	20°C	15 min.	1%
	Souches additionnelles *Listeria monocytogenes* *Salmonella enterica*				
Levuricide	*Candida albicans*	EN 1650 EN 13697		15 min.	0,5%
Fongicide	*Aspergillus brasiliensis*			15 min.	5%
				30 min.	4%

Efficacités désinfectantes en conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l), à 40°C.

Efficacité bactéricide et levuricide à 0,5%, 5 minutes.
Efficacité fongicide à 3%, 15 minutes.
Pour plus de détails, consulter le tableau ci-dessous.

Efficacité	Souches	Norme	T°	Temps de contact	Dosage
Bactéricide	Souches obligatoires *Enterococcus faecium*	EN 1276 EN 13697	40°C	5 min.	0,25%
	Souches additionnelles *Listeria monocytogenes* *Salmonella enterica*				
Levuricide	*Candida albicans*	EN 1650 EN 13697		5 min.	0,5%
Fongicide	*Aspergillus brasiliensis*			15 min.	3%



ATTENTION :
- La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau.
- Bien vérifier votre dureté et celle utilisée pour la courbe.
- Réguler la température de votre échantillon à 25°C pour réaliser la mesure de la conductivité. Voir graphique ci- à gauche.

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :
- Carton de 4x5L Réf : 002070001
- Bidon de 20L Réf : 002070002
- Fût de 200L Réf : 002070005
- Container de 1000L Réf : 002070024.

6. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaunâtre
Pouvoir moussant :	Moussant (en appareil générateur de mousse).
pH à 1% :	11 +/- 0,5
Densité :	1,085 g/cm³ +/- 0,015
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Type de préparation :	TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides. TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
Substance active :	BENZALKONIUM CHLORIDE [ADBAC/BKC (C12-C16)](N°CAS : 68424-85-1) à 50 g/Kg.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	Consulter rubrique 15 de la FDS

7. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.
Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

En cas d'inefficacité, veuillez remonter le problème au détenteur de l'autorisation de mise sur le marché (AMM) : infobiocide@b2f.fr.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule (N°0700) déposée au centre antipoison européen (PCN).
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ ORFILA : + 33 (0) 1 45 42 59 59.
Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr
Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.
Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 27/02/2025 - V1