

DETERQUAT DDM prêt à l'emploi

Réf 711

*Dégraissant Désinfectant Alimentaire
Bactéricide, Fongicide et Virucide.*

1. PROPRIETES :

Dégraissant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi.

Conçu pour le nettoyage et la désinfection toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, caissons d'aérations, chambres froides ...).

Ce produit dissout les graisses et les huiles lourdes.

S'utilise pour les sols, faïences, tous supports lavables ayant de la matière grasse ou des tâches à éliminer.

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

DETERQUAT DDM est homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030363, sous sa forme concentrée. La version « Prêt à l'emploi » est une dilution à 6 %.

Bactéricide selon les normes EN 1276 et NFT 72170 (en 5 min 20°C).

Fongicide selon les normes EN 1650 et NFT 72300 (en 15 min 20°C) .

Virucide selon la norme NF EN 13610 et NF EN 14476 (en 30 min 20°C) sur polyovirus, adénovirus, Influenza virus (H1N1 grippe A, H5N1 grippe aviaire), hépatite B et C, HIV, Rotavirus (gastro enterite), virus Herpès simplex.

2. MODE D'EMPLOI :

Produit prêt à l'emploi, s'utilise en pulvérisateur sur les supports.

Laisser agir quelques minutes, puis rincer et essuyer.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

| | |
|--|---|
| Aspect : | liquide limpide jaune |
| pH à 1 % : | 7,5 +/- 0,5 |
| Densité 20 °C : | 1,01 +/- 0,02 |
| Stockage : | Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid. |
| Odeur : | Légèrement citronnée |
| Matière active : | Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 2,10 g/Kg |
| Contient parmi d'autres composés (règlement (CE) N°648/2004) : | Moins de 5% de : agents de surface non ioniques ; parfums ; limonène (peut déclencher une réaction allergique). |

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 g/l albumine bovine).

| Souches d'essai | Concentration minimale bactéricide |
|---|------------------------------------|
| Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 Escherichia coli CIP 54.127 Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 58.55 | PUR |

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

| Souches d'essai | Concentration minimale bactéricide |
|--|------------------------------------|
| Salmonella typhimurium Listeria monocytogenes | PUR |

Efficacité bactéricide selon la norme NF T 72 170 en eau dure 30°TH et matières organiques (1 % extrait de levure + 1 % albumine bovine) en 5 minutes à 20°C.

| Souches d'essai | Concentration minimale bactéricide en % | |
|--|---|---------------------|
| | Eau dure 30° TH | Matières organiques |
| Pseudomonas aeruginosa CIP A 22 Escherichia coli CIP 54.127 Staphylococcus aureus CIP 53.154 Enterococcus hirae CIP 58.55 | PUR | PUR |

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0.3 g/l albumine bovine)

| Souches d'essai | Concentration minimale fongique |
|--|---------------------------------|
| Aspergillus niger CIP 1431 83 Candida albicans CIP 1180 79) | PUR |

Efficacité fongicide selon la norme NF T 72 300 en 15 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

| Souches d'essai | Concentration minimale fongique |
|--|---------------------------------|
| Absidia corymbifera IP 1129.75 Aspergillus versicolor IP 1187.79 Cladosporium cladosporioides IP 1231.80 | PUR |

Efficacité virucide selon la norme NF EN 13610

Condition requise : 15 minutes à 20°C

Substance interférence : en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide

| Bactériophages de référence | Activité virucide |
|---|-------------------|
| Bactériophage MS 2 et Escherichia coli Hfrh Bactériophage T2 et Escherichia coli B Bactériophage ΦX 174 et Escherichia coli ATCC 13706 Bactériophage lactique n°66 et Streptococcus lactis diacetyllactis IL 561 | PUR |

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, et en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide et d'eau dure, le produit DETERQUAT DDM PAE présente une activité virucide après un temps de contact de 15 minutes à 20°C sur le bactériophage de référence P008 (DSM 10567) lytique pour Lactococcus lactis sous-espèce lactis F7/2 (DSM 4366).

Efficacité virucide selon la norme NF EN 14476 en condition de saleté

| Souches d'essai | Activité virucide |
|--|-------------------|
| Polyovirus type 1 Adénovirus type 5 | PUR |

La concentration minimale virucide est de 3 % selon la norme NF EN 14476 en 60 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L albumine bovine).

5. CONDITIONNEMENT :

Carton de 12 X 750 mL

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0711) : + 33 (0)3 83 32 36 36,

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.com

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.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

N° de révision 21-09-12