

DETERQUAT AL

Réf 715

Désinfectant Alimentaire Alcoolisé Sans Rinçage
P.O.A – P.O.V

1. PROPRIETES :

Le DETERQUAT AL est un désinfectant destiné à la désinfection des surfaces des industries agro-alimentaires, sans rinçage.

DETERQUAT AL est un produit homologué par le ministère de l'agriculture sous le n° 2070257 à une dose d'utilisation de 100% en bactéricide selon la norme EN 1276 et fongicide selon la norme EN 1650.

Efficacité virucide selon la norme EN 14476 sur polyovirus, adénovirus, Influenza virus (H1N1 Grippe A, H5N1 Grippe aviaire), hépatite B et C, HIV, Rotavirus (gastro enterite), virus Herpès simplex.

Efficacité bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697 en 5 min à 20 °C.

Efficacité fongicide selon les normes EN 1650 et EN 13697 en 15 min à 20 °C.

DETERQUAT AL est un produit prêt à l'emploi.

2. MODE D'EMPLOI :

DETERQUAT AL s'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées et rincées dans toutes les industries alimentaires, artisanats (abattoirs, boucheries, charcuteries), plats préparés (traiteurs, boulangeries, pâtisseries...). S'utilise sur tous supports.

Matériel	Méthode	Concentration	Température	Temps de contact
Surfaces	Pulvérisation	Pur	Ambiante	5 à 15 minutes

Pulvériser sur les surfaces, laisser agir quelques instants puis essuyer avec un chiffon propre. Ne nécessite pas de rinçage.

DETERQUAT AL peut également s'utiliser en trempage pour les petits matériels.

DETERQUAT AL doit être utilisé après un rinçage ou nettoyage préalable.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
pH :	7.5 +/- 0,5
Pouvoir moussant :	Non moussant
Densité :	0,860 +/- 0,02
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Matière active :	Alcool Ethylique (N°CAS : 64-17-5) à 620.81 g/L 2-Phénoxyéthanol (N° CAS : 122-99-6) à 0.602 g/L

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme EN 1276, en condition de saleté et de propreté en 5 min à 20 °C.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Salmonella thyphimurium Listeria Monocytogenes	PUR

Efficacité bactéricide selon la norme EN 13697, en condition de saleté et de propreté en 5 min à 20°C.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	PUR

Efficacité fongicide selon la norme EN 1650 et EN13697, en condition de saleté et de propreté en 15 min à 20 °C.

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

Efficacité virucide selon la norme EN 14476, en condition de propreté et de saleté en 30 et 60 secondes à 20°C

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Poliovirus type 1 Adenovirus type 5	PUR

5. CONDITIONNEMENT :

Carton de 12 x 750 mL - 4 x 5 L
Bidon de 20 L

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0715) : + 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).

Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

N° de révision 11-01-2011