

DETERGENT DESINFECTANT MOUSSANT POUR SURFACES ALIMENTAIRES POA/POV



pH 11.5
(1%)

► **Dégraissant désinfectant à fort pouvoir émulsifiant.**

► **Assure un parfait nettoyage du matériel et des surfaces.**

► **Mousse dense favorisant le temps de contact sur les surfaces verticales.**

► **Sans chlore.**

► **Spécifique pour les industries agro-alimentaires, le secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche, et le secteur de l'élevage.**

LIEUX D'UTILISATION

- Abattoirs, salaisons, charcuteries, triperies, boucheries, ateliers de découpe et d'emballage,
- Pêcheries, criées à poissons, conserveries de poissons et crustacés, poissonneries et autres activités de manipulation transformation, transports de produits d'origine animale,
- Centres de récolte, de tri, de préparation, de conditionnements de produits végétaux (fruits, légumes, épices, farine, grains),
- Ateliers de fabrication de soupes, sauces, jus de tomates, huileries, margarineries, conserveries,
- Halles de marché aux légumes,
- Traiteurs, restaurateurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, préparateurs de plats cuisinés, surgelés, viticulteurs, ...
- Centres d'élevage, cliniques vétérinaires, centres de soins animaliers, centre de toilettage, chenils, fourrières, cirques, zoos, haras, .

NORMES MICROBIOLOGIQUES

EN CONDITION DE SALETÉ, À 20°C :

Bactéricide : EN 1276, EN 13697 à 1.5% en 5 min.

Levuricide : EN 1650, EN 13697 à 1% en 5 min.

Fongicide : EN 1650, EN 13697 à 2% en 15 min.

Virucide : EN 14476 à 2% en 5 min sur virus enveloppés.

EN 14476 à 3% en 60 min sur *poliovirus type 1* et *adenovirus type 5*. Efficace sur Coronavirus selon EN14476+A2 à 2%, 5 min.

MODE D'EMPLOI

Utiliser le produit à l'aide d'un matériel générateur de mousse ou en pulvérisation, à température ambiante et jusqu'à 50 °C.

Dosages (en conditions de saleté) :

Pour un usage mousse : 2 à 4%.

Pour un traitement bactéricide : 1.5%.

Pour un traitement fongicide et virucide : 2%.

Appliquer le produit sur les surfaces à traiter. Frotter puis rincer ensuite avec de l'eau potable. Bien rincer à l'eau le matériel d'application.

USAGES

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

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide limpide jaune brun.

Pouvoir moussant : moussant en appareil générateur de mousse.

pH 1% : 11,5 ± 0,5 .

Usage Biocide : TP3/TP4. Chlorure de didecyl diméthyl ammonium à 35 g/l. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Contact alimentaire : peut s'utiliser sur les surfaces en contact avec les aliments, un rinçage terminal à l'eau potable étant réalisé avant égouttage ou séchage

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants, lunettes.

FT1020001028020/1020001028005-1121 BACTEFOAM

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont
disponibles 24h/24 sur Internet à
l'adresse : www.quickfds.com

**Pour les équipements de
protection individuelle, consultez**
AT-PLUS