



# DESINFECTANT

DEGRAISSANT, DESINFECTANT,  
BACTERICIDE ...



## LES AVANTAGES

- Nettoyant bactéricide.
- Dégraisse et désinfecte en profondeur les surfaces alimentaires.
- Très efficace sur les tanins, les tâches de théine et caféine.
- HOMOLOGATION du Ministère de l'Agriculture.



## LES UTILISATIONS

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



## MODE D'EMPLOI

- ✓ Dose d'emploi homologuée à la concentration de 1%. Diluer à raison de 80 ml à 100 ml dans 8 litres d'eau.
- ✓ Laisser agir 15 minutes
- ✓ Bien rincer le matériel ayant servi à l'utilisation de la préparation à l'eau potable.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

### > CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

#### Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté :

Souches	Concentration d'efficacité
Escherichia coli CIP 54 127	1,00%
Staphylococcus aureus CIP 4.83	
Enterococcus hirae CIP 58.55	

La concentration minimale bactéricide est de 1% selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3g/l albumine bovine).

### Tests complémentaires hors homologation

#### Efficacité fongicide selon la norme NFT 72 301 :

Souches	Concentration d'efficacité
Penicillium verrucosum var cyclopium	1,00%
Cladosporium cladosporioides	
Aspergillus versicolor	
Geotrichum candidum	
Scopulariopsis brevicaulis	

La concentration minimale fongicide est de 1% selon la norme NFT 72 301 en 15 minutes de contact à 20°C en présence d'eau dure.

### Tests complémentaires hors homologation

#### Efficacité fongicide selon la norme EN 1650 en condition de saleté :

Souches	Concentration d'efficacité
Candida albicans CIP 48.72	1,00%

La concentration minimale fongicide est de 1% selon la norme en 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3g/l albumine bovine).

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

Informations  
sécurité



Le 25 05 2016

NOTA :  
Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier.  
La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.



# LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe - BP 40518- 11105 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

Fax 04 68 42 40 01 / [www.languedoc-chimie.fr](http://www.languedoc-chimie.fr)





# DESINFECTANT

DEGRAISSANT, DESINFECTANT,  
BACTERICIDE ...



## INFORMATIONS TECHNIQUES

### > CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	Liquide incolore
pH à 1%	9,25 +/- 1,25
Densité	1,025 g/cm <sup>3</sup> +/- 0,015
Stockage	Tenir à l'abri de la chaleur, du froid et de l'humidité.
Matière active	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 45,00 g/l
TP4	Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004)	Moins de 5% : séquestrant et sels Entre 5 et 15% : agents de surface non ioniques.
Phosphates	0,20 g/l
Azote total	18,22 g/l
DBO	3,50 g/l
DCO	244,10 g/l

**HOMOLOGATION** du Ministère de l'Agriculture N° **9100676** (ELEMACID HA).

### > PRECAUTIONS

Produit strictement professionnel.

Fiche de données de sécurité sur simple demande.

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

**Utilisez les biocides avec précaution.**

**Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.**

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

Informations  
sécurité



Le 25/05/2016

NOTA :  
Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier.  
La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.



## LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe - BP 40518- 11105 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

Fax 04 68 42 40 01 / [www.languedoc-chimie.fr](http://www.languedoc-chimie.fr)

