

Détergent désinfectant en bouteille SmartDose™

Description

Suma Bac D10 est un dégraissant désinfectant pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire.

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un liquide dégraissant, nettoyant et désinfectant pour tous types de surfaces en une seule et même opération. Le produit est adapté pour toutes les surfaces en milieu alimentaire. Sa formule, notamment composée d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques permettant au produit de nettoyer et de désinfecter en une seule et même opération.

Bénéfices

- Un seul et même produit pour nettoyer et désinfecter
- Attaque les graisses et les souillures cuites
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliore le niveau d'hygiène
- Efficace quelle que soit la dureté de l'eau.
- Dosage pratique et contrôlé grâce au système SmartDose
- Intègre une offre de 2 produits du système SmartDose pour les principales applications en cuisine

Mode d'emploi

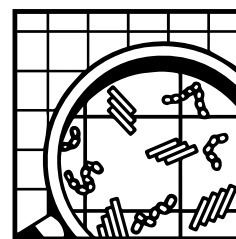
Le système de dosage SmartDose permet un dosage maîtrisé pour un pulvérisateur, un seau ou un évier.

Méthode de nettoyage et de désinfection à l'aide d'un pulvérisateur:

1. Remplir le pulvérisateur d'eau.
2. Faire pivoter la tête doseuse jaune en position pulvérisateur. Tirer la pompe et pousser pour distribuer le produit. Agiter légèrement le pulvérisateur avant utilisation. Ceci correspond à une dilution à 1%.
3. Pulvériser les surfaces.
4. Laisser agir pendant 5 minutes et nettoyer la surface.
5. Rincer abondamment à l'eau claire les surfaces en contact avec des denrées alimentaires et laisser sécher à l'air libre.

Méthode générale de nettoyage et de désinfection à l'aide d'un seau:

1. Remplir le seau (7 L). Faire pivoter la tête doseuse jaune en position seau.
2. Tirer la pompe et pousser pour mélanger le produit à l'eau. Ceci correspond à une dilution à 1%.
3. Appliquer la solution à l'aide d'une chiffonnette ou d'une brosse.
4. Laisser agir pendant 5 minutes et nettoyer la surface.
5. Rincer abondamment à l'eau claire les surfaces en contact avec des denrées





D10

alimentaires et laisser sécher à l'air libre.

Données techniques

Aspect: Liquide limpide violet

Valeur pH (pur): 11

pH 1% solution: 10,3

Densité relative (20°C): 1,05

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Bac D10 est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.

Données microbiologiques

- Bactéricide à 1% selon la norme NF EN 1276 en conditions de saleté (0.3% d'albumine bovine), avec un temps de contact de 5 minutes, à 20°C sur les souches de référence.
- Actif à 1% sur virus avian influenza avec un temps de contact de 5 minutes à 20°C.

Législation

Produit de nettoyage conforme :

– au Règlement Détergent CE 648/2004,

– à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99).

AMM N° 2020153 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 1% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de stockage (POV).

Produit Biocide TP4 (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).