

3D CUISINE CONCENTRE

FFF195

UTILISATION

3D CUISINE est un nettoyant dégraissant désinfectant alcalin concentré destiné à l'entretien de tous types de surfaces. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces en éliminant plus de 99.9% des bactéries, champignons et virus testés*.

Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des sols et surfaces (cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail, ...)

Il nettoie et dégraisse en une seule opération. Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes et virus. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou potasse.

MODE D'EMPLOI

Utiliser le produit à une concentration désinfectante de 1% minimum dans de l'eau tiède de préférence (30°C environ).

En cas de matériels particulièrement souillés par des matières organiques, augmenter le dosage dans de l'eau tiède. Le produit peut être appliqué par bossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.

Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

COMPOSITION ET NORMES

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Agent de surfaces non ioniques : 5 à 15% ; Agents de surfaces cationiques : <5% ; EDTA et Sels : <5%.

Substances actives biocides TP2 - TP4: Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 3.5% m/m ; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 1% m/m. Type de produit : Liquide désinfectant apte contact alimentaire.

Activité*	Normes	Souches	Dilution (v/v)	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13697 - Conditions de saleté	Pseudomonas Aeruginosa Escherichia Coli Staphylococcus Aureus Enterococcus Hirea	2%	5
Bactéricide	EN 1276 - Conditions de saleté	Pseudomonas Aeruginosa Escherichia Coli Staphylococcus Aureus Enterococcus Hirea	1%	1
Bactéricide	EN 1276 - Conditions de saleté	Listeria monocytogenes Salmonelle enterica	2%	5
Levuricide	EN1650 - Condition de saleté	Candida Albicans	0,5%	15
Fongicide	EN 13697 - Condition de saleté	Aspergillus Brasiliensis Candida Albicans	5%	15
Levuricide	EN 13697 - Condition de saleté	Candida Albicans	1%	15
Virucide	EN 14476 - conditions de saleté	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508	1%	15
Virucide	EN 14476 - conditions de saleté	Coronavirus Humain 229E	10%	15
Virucide	EN14476 - condition de saleté	H1N1	1%	15
Virucide	EN14476 - condition de saleté	Rotavirus	10%	15

DONNEES PHYSICO CHIMIQUES

Aspect :..... Liquide
Odeur :..... indore
Couleur :..... incolore à jaune
- pH :..... >12
- Densité à 20°C :..... 1.02 +/-0.05

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

PRECAUTIONS D'UTILISATION

Consulter la FDS.

DLUO : 2 ANS

