

**EXPERT
clean**

ALIM DEGRAISS PRO SX
Dégraissant / Désinfectant



DEFINITION / DESTINATION

Nettoyant dégraissant désinfectant destiné à l'entretien de tous types de sols et surfaces (cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail...)

- ✓ Large spectre de désinfection : activité bactéricide, fongicide et virucide*
- ✓ Elimine 99,9% des bactéries*
- ✓ Désincrustant
- ✓ Multi-supports

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

REFERENCES

CODE ARTICLE	DESIGNATION
0347055896	ALIM DEGRAISS PRO SX 5KG

FICHE TECHNIQUE**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

ASPECT	Liquide
COULEUR	Incolore à jaune
DENSITÉ	1,02 (\pm 0,05)
pH pur	>12
Odeur	Inodore

COMPOSITION / NORMES & LÉGISLATION

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 multi surface AL.

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 décembre 2023 et ses modifications relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Utiliser les biocides avec précautions.

MODE D'EMPLOI

DILUTION / DOSAGE	Diluer dans dans de l'eau tiède de préférence (30°C environ) de 0,5 à 10% en fonction de la norme de désinfection souhaitée suivant les prescriptions recommandées dans le tableau des activités microbiologiques du produit. Application du produit par bossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.
RINÇAGE	Rincer à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires.

FICHE TECHNIQUE

Tableau des activités microbiologiques du produit

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

FICHE TECHNIQUE

STOCKAGE & PRÉCAUTIONS

CONSERVATION	Conserver le récipient bien fermé et dans un endroit sec et ventilé. Date de péremption : 24 mois à compter de la date de fabrication
PRÉCAUTIONS	Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Lire l'étiquette avant utilisation. Respecter les précautions d'emploi : fiche de données de sécurité disponible sur le site www.hygienedoc.fr .
SÉCURITÉ	Consulter la fiche de données de sécurité (FDS)

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