

DENGRAS FOOD

Dégraissant Désinfectant

PROPRIÉTÉS

DENGRAS FOOD est un dégraisseur de multiples utilités, il possède dans sa formulation des composants désinfectants à base d'ammoniums quaternaires. Destiné au nettoyage de surfaces de tout type à l'intérieur des cuisines et d'industries alimentaires. C'est un dégraissant à base de glycolcool, facile à rincer. Approprié pour nettoyer et désinfecter les machines, les surfaces, les ustensiles, etc.

En raison de sa composition spéciale, il a une action microbicide contre les bactéries Gram + et Gram -, les champignons et les levures, également une activité listéricide prouvée.

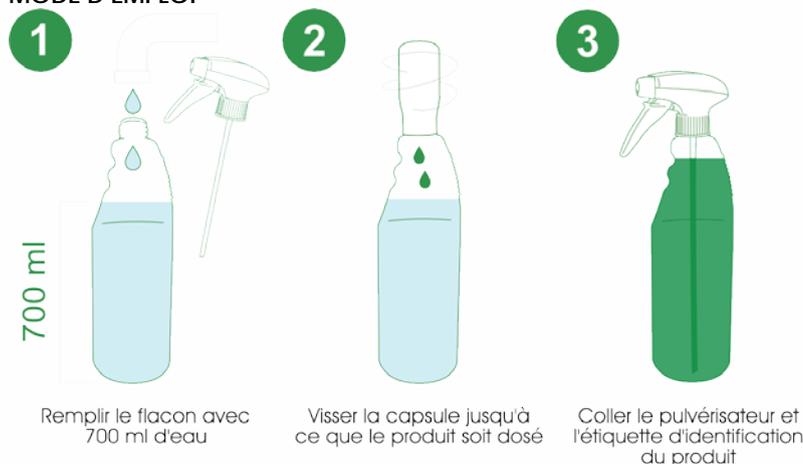
Efficacité viricide contre les virus encapsulés: VIH, hépatites B et C, grippe (H1N1), Ebola et coronavirus.

DENGRAS FOOD, accomplit les suivantes normes:

NORMA UNE-EN 13697 Pour les Bactéricides et Fongicides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire.

NORME UNE-EN 14476 Pour Virucides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire.

MODE D'EMPLOI



Autorisé pour la désinfection de l'environnement et l'industrie alimentaire par du personnel professionnel. Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement l'étiquette pour éviter des risques pour les personnes et pour l'environnement. Pour la désinfection dans l'industrie alimentaire, elle doit être réalisée en absence de nourriture. Toutes les mesures nécessaires seront prises pour que la nourriture, les machines et / ou les ustensiles qui sont manipulés dans les locaux ou les installations traités avec DENGRAS FOOD ne contiennent aucun résidu de l'un de ses composants. Il ne devrait pas être mélangé avec un autre produit chimique. Incompatible avec les détergents anioniques, les dérivés de l'ammoniaque et les hypochlorites. Incompatible avec le chrome, le plomb, l'aluminium, l'étain, le zinc et ses alliages. Pour la désinfection et le nettoyage des planchers et des surfaces, des murs, etc. Il peut être utilisé par pulvérisation ou vaporisation par système manuel ou par machine diluée dans l'eau.

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO): 30 jours.

DENGRAS FOOD

Dégraissant Désinfectant

Résultats Microbiologiques	Concentration		Temps contact
	%	mL/L	
UNE-EN 14476 Virucide	5%	50 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Listericide	0,6%	6 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Fongicide	3%	30 mL/L	15 mins
UNE-EN 13697 Bactericide	2,5%	25 mL/L	5 mins

COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Chlorure de didécylidiméthylammonium : 2,2 % p/p
 Disolvants et Excipients : 100 %

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide transparent
 Couleur : Vert
 PH(5%) : 12.5
 Densité (20° C): 1'030 g/cc.
 Demande Chimique d'Oxygène (DCO): 236.89 g/Kg
 Contenu en phosphores (P): 0 g/Kg

Méthode d'analyse

Reactifs: Kit d'ammoniums quaternaires
 Procédure: Suivre les indications marquées dans le propre KIT.

PRÉSENTATION

Récipients de 50 ml.

