

Dégraissant désinfectant bactéricide

Description

Suma Bac D10 est un dégraissant désinfectant bactéricide coloré et non parfumé, qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire en une seule et même opération.

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine alimentaire. Sa formule, composée notamment d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de microorganismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage.

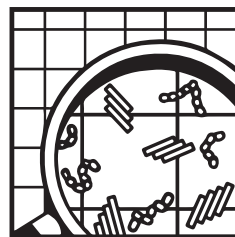
Bénéfices

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en milieu alimentaire
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Mode d'emploi

Méthode générale de nettoyage et de désinfection:

1. Utiliser à une concentration de 0,5% à 1% en fonction de l'effet biocide recherché.
Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
2. Laisser agir 5 minutes minimum.
3. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.



Données techniques

Aspect: Liquide limpide violet

Valeur pH (pur): 11

pH solution à 1%: 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 pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en milieu alimentaire.

Données microbiologiques

- Bactéricide à 1% selon la norme EN1276 en conditions de saleté, avec un temps de contact de 5 minutes, à 20°C sur les souches de référence
- Levuricide à 0.5% selon la norme EN1650 sur *Candida albicans* en conditions de saleté, avec un temps de contact de 15 minutes, à 20°C
- Bactéricide selon la norme EN13697 à une concentration 3,1%, en condition de saleté, en 5 minutes de temps de contact et à 20°C sur les souches de références
- Levuricide selon la norme EN13697 à une concentration de 0,5% sur *Candida albicans*, en condition de de saleté et en 5 minutes de temps de contact
- 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).