REF.1278540

Métiers de bouche
Artisanat alimentaire
Industrie Agro-Alimentaire

DETERQUAT AL

Réf 715
Produit désinfectant Surfaces sans rinçage

1. PROPRIETES :

1.1-Désinfection des surfaces :

Le DETERQUAT AL est un produit destiné à la désinfection des surfaces en industries agro-alimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. DETERQUAT AL s'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires.
Il peut être utilisé pour la désinfection des vitrines réfrigérées.

DETERQUAT AL est un produit homologué bactéricide et fongicide sous le **N°AMM BTR0142**, utilisation pour le TP2 et TP4- N° Inventaire 35607. DETERQUAT AL est un biocide prêt à l'emploi, sans rinçage.

Efficacité bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697 en 5 min à 20 °C.
Efficacité fongicide selon les normes EN 1650 et EN 13697 en 15 min à 20 °C.

Pour les lieux recevant du public, DETERQUAT AL est **virucide** selon la norme EN 14476 sur polyovirus, adénovirus, Influenza virus (H1N1 Grippe A, H5N1 Grippe aviaire), hépatite B et C, HIV, Rotavirus (gastro enterite), virus Herpès simplex.

Domaine d'utilisation homologué : (liste non exhaustive.)
- Locaux et matériel utilisés pour les ordures et déchets.
- Locaux, parois, matériel de stockage (P.O.A./P.O.V.), alimentation humaine.
- Locaux préparation, matériel de transport et nourriture pour animaux domestiques.

1.2-Désinfection des mains :

DETERQUAT AL peut également s'utiliser en désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Le produit se présente alors sous forme liquide pour une pulvérisation facile. Sa forme liquide est particulièrement adaptée au milieu agro-alimentaire. A utiliser en alternance avec une solution lavante antiseptique. Sans colorant, ni parfum.
TP1-N° Inventaire 35607

Efficacité bactéricide selon les normes EN 13727 (lavage des mains par friction) en 30 secondes à 20°C
Efficacité fongicide selon les normes EN 1275 en 5 min à 20°C
Efficacité virucide selon la norme EN 14476 en 30 secondes à 20°C sur poliovirus, adénovirus, Influenza virus (H1N1 Grippe A, H5N1 Grippe aviaire), hépatite B et C, HIV, Rotavirus (gastro entérite), virus Herpès simplex.

Nous vous proposons également le produit ELIGEL A (ref. 3131), désinfectant sous forme de gel, disponible dans différents conditionnements.

2. MODE D'EMPLOI :

En désinfection des surfaces, DETERQUAT AL s'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées et rincées dans toutes les industries alimentaires, artisanats (abattoirs, boucheries, charcuteries), plats préparés (traiteurs, boulangeries, pâtisseries...). S'utilise sur tous supports.

Matériel	Méthode	Concentration	Température	Temps de contact
Surfaces	Pulvérisation	Pur	Ambiante	5 à 15 minutes

Pulvériser sur les surfaces, laisser agir quelques instants puis essuyer avec un chiffon propre ou laisser sécher.
Ne nécessite pas de rinçage.

DETERQUAT AL peut également s'utiliser en trempage pour les petits matériels.

DETERQUAT AL doit être utilisé après nettoyage préalable.

En désinfection des mains, pulvériser DETERQUAT AL directement sur les mains et les poignets propres et secs, frotter énergiquement sur la surface des mains et poignets jusqu'à séchage complet. Ne pas rincer. Le produit sèche rapidement sans coller.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
pH :	7 +/- 1
Pouvoir moussant :	Non moussant
Densité :	0,860 +/- 0,02
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Matières actives :	Alcool Ethylique (N°CAS : 64-17-5) à 620.92 g/L 2-Phénoxyéthanol (N° CAS : 122-99-6) à 0.602 g/L

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme EN 1276, en condition de saleté et de propreté en 5 min à 20 °C.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Salmonella thyphimurium Listeria Monocytogenes	PUR

Efficacité bactéricide selon la norme EN 13697, en condition de saleté et de propreté en 5 min à 20°C.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus	PUR

Enterococcus hirae	

Efficacité fongicide selon la norme EN 1650 et EN13697, en condition de saleté et de propreté en 15 min à 20 °C.

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
Aspergillus niger CIP 1431 83 Candida albicans CIP 1180 79	PUR

Efficacité virucide selon la norme EN 14476, en condition de propreté et de saleté en 30 et 60 secondes à 20°C

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Poliovirus type 1 Adenovirus type 5	PUR

5. CONDITIONNEMENT :

Carton de 12 x 750 mL (uniquement pour une application en désinfection des surfaces)
Carton de 4 x 5 L (Désinfection des surfaces & Désinfection des mains)
Bidon de 20 L

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Produit Facilement inflammable.
Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0715) : + 33 (0)3 83 22 50 50
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59
Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr
Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

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.

Produit conforme à la et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).
Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le législation relative aux procédés nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
TP01 : Hygiène humaine.
TP02 : Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux.
TP04 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

N° de révision 31/01/2014-V1