Réf: 1293950

Métiers de bouche Artisanat alimentaire

DETERQUAT DDM

Dégraissant, Désinfectant des surfaces alimentaires sans chlore P.O.A - P.O.V

1. PROPRIETES:

Dégraissant désinfectant. homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le nº 2030363.

Bactéricide seion la norme EN 1276 à la dose de 0.5 % et 1 % (en 5 minutes à 20°C) et seion la norme EN 13697, 1.5% en 5 min. à 20°C et 0.75% en 15 min. à 20°C en condition saleté, pour le domaine de l'élevage et IAA.

Fongicide seion la norme EN 1650 à la dose de 2 % (en 15 minutes à 20°C) et seion la norme EN 13697 à 2% en 15 min. à 20°C, en IAA.

Virucide selon la norme NF EN 13610 à la dose de 0.5 % à 4 % (en 15 minutes à 20°C) sur les bactériophages.

Virucide selon la norme NF EN 14476 à la dose de 3 % (en 60 minutes 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.

Produit à fort pouvoir dégraissant et émuisifiant assurant un parfait nettoyage du matériel.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des dennées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

MODE D'EMPLOI :

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, ...

S'utilise sur tous supports, sois, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

Matériel	Concentration	Température	Temps de contact
Appareil générateur de mousse ou en pulvérisation	2à5%	Ambiante et jusqu'à 50°C	5 à 15 min (en IAA : 15 à 30 min)

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.

Frotter puis rincer ensuite avec de l'eau potable.

Dose pour un traitement bactéricide = 0.5 % et 1 % pour le domaine de l'élevage.

Dose pour un traitement fongicide = 3 % pour le domaine de l'élevage et 2 % en IAA.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaune
Pouvoir moussant	Moussant (en appareil générateur de mousse)
pH 1 %:	11,75 +/- 0,75
Densité :	1,065 +/- 0,015
Stockage:	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Matière active :	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 37,275 g/L.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004):	didecyldimonium chloride, limonene, parfum Inférieur à 5 % : EDTA 5 % ou plus, mais moins de 15 % de: agent de surface non ionique



4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Efficacité bactéricide seion la norme AFNOR EN 1276 en condition de propreté.

Souches d'essal	Concentration minimale bactéricide	
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	0,5%	
Escherichia coli CIP 54.127	0,5%	
Staphylococcus aureus CIP 4.83	0,5%	
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,5%	

La concentration minimale bactéricide est de 0,5% selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 q/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.

Souches d'essal	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	1%
Escherichia coli CIP 54.127	0,75%
Staphylococcus aureus CIP 4.83	0,75%
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,75%

La concentration minimale bactéricide est de 1% seion la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.

Souches d'essal	Concentration minimale bactéricide
Salmonella typhimurium CIP 58.58	0,5%
Listeria monocytogenes CIP 78.38	0,5%

La concentration minimale bactéricide est de 0,5% selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactericide on 5 min	Concentration minimale bactéricide en 15 min
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	1,50%	0,75%
Escherichia coli CIP 54.127	1,50%	0,75%
Staphylococcus aureus CIP 4.83	1,50%	0,75%
Enterococcus hirae CIP 58.55	1,50%	0,75%
Salmonella typhimurium CIP 58.58	1,50%	0,75%
Listeria monocytogenes CIP 78.38	1,50%	0,75%

La concentration minimale bactéricide est de 1,50% en 5 minutes et 0,75% en 15 minutes selon la norme AFNOR EN 13697 à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

Efficacité fongicide seion la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté

Souches d'essal	Concentration minimale fongique
Aspergillus niger CIP 1431 83	2%
Candida albicans CIP 1180 79)	2%

La concentration minimale fongicide est de 2% seion la norme EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine)



Efficacité fongicide seion la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté

Souches d'essal	Concentration minimale fongique
Aspergillus niger CIP 1431 83	2%
Candida albicans CIP 1180 79	2%

La concentration minimale fongicide est de 2% selon la norme EN 13697 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme NF T 72 170 en eau dure 60°TH et matières organiques (1 % extrait de levure + 1 % albumine bovine).

Saucher dieseri	Concentration minimale bactéricide en %	
Souches d'essal	Eau dure 60° TH	Matieres organiques
Pseudomonas aeruginosa CIP A 22	0,5%	0,5%
Escherichia coli CIP 54.127	0,5%	0,5%
Staphylococcus aureus CIP 53.154	0,5%	0,5%
Enterococcus hirae CIP 58.55	0.5%	0.5%

La concentration minimale bactéricide est de 0,5 % selon la norme NF T 72 170 en 5 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

Efficacité fongicide selon la norme NF T 72 301 en eau dure 30°TH

Souches d'essal	Concentration minimale fongique
Absidia corymbifera IP 1129.75	2 %
Aspergillus versicolor IP 1187.79	3 %
lasdosporium diadosporioides IP 1231.80	3 %

La concentration minimale fongicide est de 3 % selon la norme NF T 72 301 en 15 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

Efficacité virucide selon la norme NF EN 13610 en présence de petit-lait acide.

Condition requise: 15 minutes à 20°C

Substance interférence : en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide

Bactériophages de référence	Activité virucide
Bactériophage MS 2 et Escherichia coli Hfrh	= à 1.0 %
Bactériophage TZ et Escherichia coli B	< ou = à 0.5 %
Bactériophage ФХ 174 et Escherichia coli ATCC 13706	= à 4.0%
Bactériophage lactique nº66 et Streptococcus lactis diacetylactis IL 561	< ou = à 0.5 %

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit DETERQUAT DOM, dilué dans l'eau dure et en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide vis-à-vis des quatre bactériophages, après un temps de contact de 15 minutes à 20°C.

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit DETERQUAT DOM, dilué dans l'eau dure et en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide après un temps de contact de 15 minutes à 20°C sur le bactériophage de référence P008 (DSM 10567) lytique pour Lactoooccus lactis sous-espèce lactis F7/2 (DSM 4366) à une concentration inférieure ou égale à 1% (V/V).

Efficacité virucide selon la norme NF EN 14476 en condition de saleté

Souches d'essal	Activité virucide
Poliovirus type 1 Adénovirus type 5	3 %

La concentration minimale virucide est de 3 % selon la norme NF EN 14476 en 60 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saieté (3 g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton).



5. DOMAINES D'APPLICATION:

Production animale : logements, matériels de transport et d'élevage.

Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale. Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

6. CONDITIONNEMENT:

Carton de 4 x 5 L - Bidon de 20 L

7. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (Nº0710): + 33 (0)3 83 22 50 50.

Nº 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 .

Car information discrete à l'Ete indisell'aust à mête de sur melleure complement sur à agel.

Clès ne reunised de aussi car empage note requiremble. Front et adjet des residents relative aux provides et aux provides délais pour le nethinage des nedelleurs et algorithm résiden aux provides et aux provides pour le nethinage des nedelleurs et algorithm neutre pour l'adjet de l'aussi neutre de des neutres pour l'adjet de l'aussi et l'aussi de l'aussi

ibber la hissia mer prission, mart tiule stillation, der Misselle et la information cocamant le profuit. Produit conforme au régionant CE dité Still, pour le cellingue et la displaction du installation utilitée pour les produits àcus de linguistime bésigique.

Nº de révision 29:09/2016 V8 (0710)