



eli germ DMD



Dégraissant désinfectant alimentaire concentré

Caractéristiques

- Spécialité élaborée pour l'industrie agro-alimentaire.
- Désinfection et dégraissage des surfaces de travail pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Idéal pour l'entretien des plans de travail, matériels, murs, sols, véhicules de transport alimentaire, chambres froides.
- Agents moussants qui permettent une visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage.
- S'utilise en centrale de désinfection.
- Désinfectant puissant efficace même en présence de souillures minérales et organiques sur les bactéries ainsi que sur les levures et moisissures.

Mode & doses d'emploi

Solution concentrée. Rincer à l'eau après usage. Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage de matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

- En centrale de désinfection ou pulvérisation manuelle : s'utilise à la dilution de 0.5 à 1% soit de 5 à 10 ml par litre selon l'activité désinfectante recherchée, en respectant le temps de contact indiqué. Pour une activité fongicide, s'utilise à la dilution de 2 à 3% soit 20 à 30 ml par litre, en respectant le temps de contact indiqué.
- En canon à mousse : s'utilise à la dilution de 3% soit 30ml par litre en respectant le temps de contact indiqué.

Données physico-chimiques

- Liquide jaune clair.
- Odeur : légèrement citronnée.
- pH à 1% : 12 +/- 0,5
- Densité relative : 1.
- DCO : 300 mg O₂/g de produit
- Soluble dans l'eau.

Conditionnement

- Bidon de 5kg surreballé par 4.

Composition

- 22,5gr/l de chlorure de didecyl dimethyl ammonium N°CAS 7175-51-5
- Moins de 5% de solvant
- Plus de 5 mais moins de 15 % d'agent alcalin (hydroxyde potassium)
- Moins de 5% de tensio actifs non ioniques
- Moins de 5% de séquestrant

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Usage biocide : TP4
- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).
- DLUO : 3 ans
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.





Propriétés microbiologiques (conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
<u>Bactéricide</u>			
EN1276 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	0,5%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	1%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
<u>Levuricide</u>			
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	1%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Candida Albicans	1%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
<u>Fongicide</u>			
EN1650 Conditions de saleté	Aspergillus Niger	2%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Aspergillus Niger	3%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine

Un produit Elidis distribué par Aveline

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr

