



germ DASR



Désinfectant Alimentaire Sans Rinçage - Utilisation en spray

Désinfection des surfaces et du matériel par pulvérisation.

Caractéristiques

- S'utilise pur par pulvérisation sur : banques réfrigérées, chambres froides, matériel de découpe, matériel de pesée, plans de travail...
- Sans aldéhyde et sans ammonium quaternaire.
- Agréé de contact alimentaire.
- Prêt à l'emploi.

Mode & doses d'emploi

- Diffuser uniformément à 30cm environ les surfaces préalablement nettoyées de façon à bien les recouvrir (environ 30mL/m²). Laisser agir le temps de contact indiqué plus haut en fonction de l'usage.
- Ne pas essuyer.
- Rinçage facultatif.
- Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place.

NB : ne pas utiliser sur le plexiglas, le cuivre et le laiton

Données physico-chimiques

- Aspect : liquide incolore à jaune.
- Odeur : alcoolique.
- pH du produit pur : neutre
- Densité : 0,940 - 0,960.

Conditionnement

- 6 pulvérisateurs de 750ml = ELIGERM Spray DASR
- 6 pulvérisateurs de 1L = ELIGERM Spray DASR
- 2 bidons de 5L = ELIGERM DASR

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Substance active : Alcool éthylique CAS n° 64-17-5 (66,01% m/m)
- Produit biocide TP2 et TP4
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 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).
- 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	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	pur	Température : 20°C Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN13697	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	pur	Température : 20°C Temps de contact : 5min Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN1040	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	pur	Température : 20°C Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
<u>Mycobactéricide/Tuberculocidie</u>			
EN14348	Mycobacterium Avium Mycobacterium Terrae	pur	Température : 20°C Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
<u>Fongicide</u>			
EN1650	Candida albicans Aspergillus Niger	pur	Temps de contact : 30s Temps de contact : 1min Température : 20°C Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN1275	Candida albicans Aspergillus Niger	pur	Temps de contact : 30s Temps de contact : 1min Température : 20°C Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN13697	Candida albicans Aspergillus Niger	pur	Température : 20°C Temps de contact : 5min Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
<u>Virucide</u>			
EN14476+A1	Norovirus Adénovirus	pur	Température : 20°C - Temps de contact : 1min Condition de saleté : 3g/l albumine bovine
	Rotavirus, Herpès, PRV (modèle hépatite B), BVDV (modèle hépatite C)	pur	Température : 20°C - Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine