

Prim'vert

DDM

Nettoyant dégraissant désinfectant moussant concentré



Caractéristiques

Dégraisse et désinfecte les sols et surfaces en une seule opération. Compatible avec tous les types de surfaces lavables. Idéal pour les industries agro-alimentaire, lieux de production, de transformation et de transport des denrées alimentaires (cuisine centrale et de collectivité, restauration, traiteur, métiers de bouche...).

La mise en œuvre de PRIM VERT DDM sous forme de mousse (pulvérisateur mousse ou centrale de désinfection) favorise une bonne action du produit (respect du temps de contact pour la désinfection). Son pH acide lui confère des propriétés détartrantes facilitant l'entretien des inox (brillance)

Mode d'emploi

En centrale de désinfection et canon à mousse : Diluer le produit de 1 à 3% (choix de la buse adaptée) dans de l'eau à 20°C ou tiède. Les surfaces à traiter peuvent être prélavées auparavant à l'eau pour retirer l'excédent de saletés. Appliquer le produit via le pistolet de la centrale de manière à bien couvrir la surface à traiter. Laisser agir entre 5 et 15min. Brosser si nécessaire. Rincer à grande eau.

En pulvérisation manuelle : Diluer le produit dans un pulvérisateur équipé d'une tête moussante jusqu'à 3%. Pour un pulvérisateur de 600ml, introduire entre 5 et 20ml de produit. Pulvériser le produit sur la surface à traiter de manière à bien couvrir la surface à traiter. Laisser agir entre 5 et 15min. Rincer si nécessaire ou essuyer la surface.

Lavage à plat : Diluer le produit dans un seau à 0.25%. Pour une action nettoyante dégraissante : dans un seau de 8L, introduire 20ml de produit

Conditionnement

Bidon de 5kg

Composition

Plus de 15 mais moins de 30% d'acide lactique (CAS 79-33-4) à 240g/kg (m/m) - Moins de 5% d'agents de surfaces anioniques, d'agents de surfaces amphotères, d'agents de surfaces non ioniques – Contient aussi : eau, séquestrant
96,87 % des ingrédients sont d'origine naturelle

Données physico-chimiques

pH : 2 +/- 0.1
Densité : 1.02
Soluble dans l'eau
Incolore

Législation / Sécurité :

Produit d'usage externe. Ne pas avaler. À conserver hors de la portée des enfants.

Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 (modifiant l'arrêté du 08/09/1999) relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Produit biocide TP4. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas rejeter les résidus dans les égouts ou les cours d'eau.

La formule de ce produit est déposée au centre antipoison de Nancy Tél : 03.83.32.36.36

Fiche de données de sécurité disponible sur notre site internet.

N° enregistrement SIMMBAD : DI-18-04402

N° R4BP : BC-CP051387-29

Réduire l'impact environnemental est une action collective
Respecter les doses d'emploi permet de réduire l'impact environnemental du produit



Ecodétergent certifié par ECOCERT GREENLIFE selon le référentiel ECOCERT disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

Produits ELIDIS
Distribués par AVELINE
Tél : 02 47 63 18 92
www.Avelinepro.fr

Normes de désinfection (conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souche	Concentration	Conditions
<u>Bactéricide</u>			
EN1276 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa	1‰	Température : 20°C Temps de contact : 15mn
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa	2‰	Température : 20°C Temps de contact : 15mn
<u>Levuricide</u>			
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	1‰	Température : 20°C Temps de contact : 15mn
EN13697 Conditions de saleté	Candida Albicans	2‰	Température : 20°C Temps de contact : 15mn

Produits ELIDIS
Distribués par AVELINE
Tél : 02 47 63 18 92
www.avelinepro.fr



Ecodétergent certifié par ECOCERT GREENLIFE
selon le référentiel ECOCERT disponible
sur <http://detergents.ecocert.com>

