

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE****Désignation : Indal DMD****Codes Bobet :****21311 : bidon de 5 kg****21040 : bidon de 21 kg****21037 : fût de 217 kg****Unité de vente : Unité***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

DETERGENT DESINFECTANT ALCALIN MOUSSANT SANS CHLORE

- Aspect : liquide limpide moussant incolore à jaune clair
- pH pur : 12.5 ± 0.2 (20°C)
- pH solution à 1%: 12.2 (20°C)
- Densité à 20°C : 1.084 ± 0.005
- Matière active : chlorure de didécyl diméthyl ammonium (n°CAS 7173-51-5) à 2.8% (30g/litre)

PROPRIETES BIOCIDES

BACTERICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN13697 - 10 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

BACTERICIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

LEVURICIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Candida albicans.

LEVURICIDIE - 6 % TP2, TP4

EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Candida albicans.

FONGICIDIE - 4 % TP2, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C - saleté.

Souches testées : Aspergillus brasiliensis.

VIRUCIDIE - 0,5 % TP2

EN14476 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton

Souches testées : Modified Vacciniavirus Ankara (MVA).

Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, Type de produit (TP) n°:

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

DESCRIPTION :

- Détergent alcalin moussant, au pouvoir mouillant, dégraissant et émulsifiant qui assure une parfaite détergence même à basse température
- Il préserve la brillance des matériels.
- Compatible avec les inox, PVC, polyéthylène, polypropylène, verre, caoutchouc

UTILISATION / ENTRETIEN :

- Détergent désinfectant moussant pour les lavages du matériel et de l'environnement des ateliers de fabrication
- Type d'industrie : industrie agroalimentaire (viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)
- Type de matériel : Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires à désinfecter. Toutes les surfaces, locaux et matériels alimentaires ou non.
- Après un prélavage, INDAL DMD s'applique dans les conditions suivantes :
 - * Méthode : surface par brossage, par trempage, par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression
 - * Concentration : 1 à 6%
 - * Température : 10 à 50°C
 - * Temps de contact : 1 à 15 minutes
- Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable

SÉCURITÉ :

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation.
- Utiliser les biocides avec précaution.
- Se référer à l'étiquette ou la FDS

2°) STOCKAGE

- La DDM (Date Durabilité Minimum) est de 2 ans
- Stocker dans son emballage d'origine, dans un endroit sec, frais et bien ventilé
- Conserver à l'abri de la lumière solaire directe
- Conserver à l'écart des acides
- Eviter le gel

Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage . Eviter toute exposition inutile. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Ne pas respirer les gaz/vapeurs/fumées/aérosols

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

NORMES :

- Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.
- Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation

biologique. (voir site www.inao.gouv.fr). - Non conforme pour une utilisation en production végétale biologique.

IDENTIFICATION DES DANGERS :

L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

De façon générale, ne jamais mélanger deux produits de nettoyage, notamment sous leur forme concentrée.