

Dégraissant désinfectant haute performance à action rapide

Description

Suma San D10.1 est un dégraissant désinfectant auto moussant bactéricide, levuricide sur *Candida albicans*, pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine en une seule et même opération.

Propriétés principales

Suma San D10.1 est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse. Sa formule, composée d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs qui renforcent son efficacité de nettoyage.

Bénéfices

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Mode d'emploi

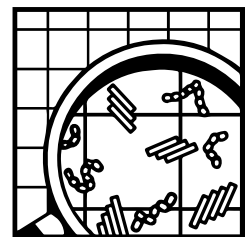
Méthode générale de nettoyage et de désinfection:

1. Utiliser à une concentration de 0,5% à 1% en fonction de l'effet biocide recherché.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir de 1 minute à 5 minutes.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable, les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

Pour une activité levuricide:

Utiliser à une concentration 2,5 ml / L à 10 ml / L avec un temps de contact de 5 à 15 minutes.

Suma San D10.1 peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 50 ml/L maximum) en fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage (au delà de 10 ml/L, Suma San D10.1 permet d'obtenir un niveau de mousse supérieur).



© A.I.S.E.



D10.1

Données techniques

Aspect: Liquide limpide violet

Valeur pH (pur): 11

pH solution à 1%: 10,5

Densité relative (20°C): 1,02

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma San D10.1 est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.

Données microbiologiques

- Bactéricide à 0,75% selon la norme EN1276 en conditions de saleté, avec un temps de contact de 5 minutes, à 20°C surs souches de référence.
- Levuricide à 1% selon la norme EN1650 sur *Candida albicans* en conditions de saleté, avec un temps de contact de 5 minutes, à 20°C.
- Virucide sur Rotavirus (gastroentérite) à 1,5% avec un temps de contact de 15 minutes à 20°C.
- Bactéricide selon la norme EN13697 à une concentration 0,5%, en condition de saleté, en 5 minutes de temps de contact et à 20°C sur les souches de références
- Levuricide selon la norme EN13697 à une concentration de 0,5% sur *Candida albicans*, en condition de de saleté et en 5 minutes de temps de contact à 20°C.

Législation

Produit conforme à la législation relative au "Règlement Détergent CE 648/2004" et aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

AMM N°2020277 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 0.75% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de stockage (POV).