

exeol food AM

Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.

▪ En 10 min. à 1% : bactéricide (dont *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni* et *Listeria monocytogenes*), levuricide et virucide contre les virus enveloppés.

▪ En 15 min. à 3% : fongicide et virucide à spectre limité.

▪ Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.

▪ Produit automoussant pour une utilisation en centrale de dilution ou canon à mousse.

▪ Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.



Mode d'emploi

⚠ **exeol food AM** est une solution concentrée alcaline à n'utiliser que sur des matériaux compatibles avec les pH alcalins.

Respecter le plan d'hygiène de l'établissement.

Préparation de la solution :

Lors de la première utilisation, retirer la bague d'inviolabilité puis dévisser le bouchon.

1. Dévisser le bouchon. **2.** Utiliser un système de dosage adapté. **3.** Diluer **exeol food AM** avec de l'eau à température ambiante :

- 1% (10mL/L) - 10 min. : Bactéricide, Levuricide, Virucide contre les virus enveloppés.

- 3% (30mL/L) - 15 min. : Fongicide, Virucide à spectre limité.

4. Refermer le bidon après utilisation.

La solution diluée et non utilisée peut être conservée en seau pendant 7 jours.

Utilisation :

1. Si nécessaire pratiquer un raclage et rinçage préalables. **2.** Appliquer en canon à mousse (40 mL/m²) ou centrale de dilution (60 mL/m²). **3.** Temps de contact : 10 à 15 min. selon le spectre d'activité recherché. **4.** Rincer à l'eau potable. Laisser sécher.

Après usage, rincer les équipements ayant servi à l'application du produit.

Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Présentations commerciales

▪ Carton 2 x 5L : EXP0006



➕ PRODUIT

AUTO
MOUSSANT

BACTÉRICIDE
LEVURICIDE
1% - 10 MIN.

VIRUCIDE À
SPECTRE LIMITÉ
- FONGICIDE
3% - 15 MIN.

BONNES PRATIQUES



CANON À
MOUSSE



CENTRALE DE
DILUTION



SURFACES CONTACT
ALIMENTAIRE



À DILUER



11,4 ± 0,5

pH À 1%



exeolfood AM

Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, 20°C :

	ESSAIS	SOUCHES	CONCENTRATION	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i>	1%	5 min.
	EN 13697	Souches additionnelles : <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Campylobacter jejuni</i>		10 min.
Levuricide	EN 1650	<i>Candida albicans</i>	1%	5 min.
	EN 13697			
Fongicide	EN 1650	<i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus brasiliensis</i>	3%	10 min.
	EN 13697			15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	Virus de la Vaccine ¹ souche <i>Elstree</i>	1%	5 min.
Virucide à spectre limité	EN 14476 EN 16777	Adénovirus, Norovirus	3%	15 min.

¹Le Virus de la Vaccine est le virus représentatif des virus enveloppés présentés dans l'Annexe A de la norme EN 14476+A2 et de la norme EN 16777, comme par exemple : Virus de l'hépatite B (VHB) ; Virus de l'hépatite C (VHC) ; Virus de l'immunodéficience humaine (VIH) ; Herpesviridae (Herpès virus) ; Coronavirus ; Virus de la grippe, de la rage, de la rubéole, de la rougeole ; ...

Composition	Caractéristiques	Précautions
Préparation concentrée liquide biocide TP2/TP4. Substance active biocide (% m/m) : Chlorure de didécylméthylammonium (CAS : 7173-51-5) 4,59%.	<ul style="list-style-type: none">Etat physique : LiquidepH pur : $13,5 \pm 0,5$pH à 1% : $11,4 \pm 0,5$Parfum : Non parfuméCouleur : IncoloreMasse volumique : 1,038 – 1,048 g/mL	Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles aux pH alcalins (aluminium...). Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. UFI : GK49-00FS-C00U-2K3J



DANGER

UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

 Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL

exeol food AM

Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.



RESTAURATION

Avant utilisation, vérifier la date de péremption figurant sur l'étiquette.

⚠ **exeol food AM** est une solution concentrée alcaline à n'utiliser que sur des matériaux compatibles avec les pH alcalins. Respecter le plan d'hygiène de l'établissement.



Préparation de la solution Bidon 5L



Lors de la première utilisation, retirer la bague d'inviolabilité puis dévisser le bouchon. **1.** Dévisser le bouchon. **2.** Utiliser un système de dosage adapté. **3.** Diluer **exeol food AM** avec de l'eau à température ambiante :

- 1% (10 mL/L) - 10 min. : Bactéricide, Levuricide, Virucide contre les virus enveloppés.
- 3% (30 mL/L) - 15 min. : Fongicide, Virucide à spectre limité.

4. Refermer le bidon après utilisation.

La solution diluée et non utilisée peut être conservée en seau pendant 7 jours.



2 Appliquer en canon à mousse (40 mL/m²) ou centrale de dilution (60 mL/m²). Temps de contact : 10 à 15 min. selon le spectre d'activité recherché.

Utilisation



1 Si nécessaire, pratiquer un raclage et rinçage préalables.



3 Rincer à l'eau potable. Laisser sécher.

Après usage, rincer les équipements ayant servi à l'application du produit. Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles aux pH alcalins (aluminium...). Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. EPI :



UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL



Dossier produit disponible sur www.exeol.fr

Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr