

Détergent plonge manuelle désinfectant

Description

Suma Star Des D1.55 est un détergent désinfectant pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine et est particulièrement adapté pour la plonge manuelle.

Propriétés principales

Suma Star Des D1.55 est un produit adapté pour une utilisation sur tout type de vaisselle et toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine. Sa formule le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, quelle que soit la dureté de l'eau. Suma Star Des D1.55 est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse

Bénéfices

- Permet le nettoyage et la désinfection de la vaisselle en toute sécurité pour le personnel
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

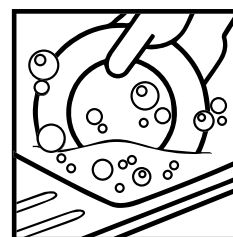
Mode d'emploi

Pour des surfaces souillées, toujours faire précéder la désinfection d'un premier nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.

Méthode générale de nettoyage et de désinfection

En plonge manuelle:

1. Diluer le produit à une concentration comprise entre 5 à 15 m l/L
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
5. Laisser sécher.



© A.I.S.E.

Données techniques

Aspect: Liquide limpide jaune

Valeur pH (pur): 9.9

Densité relative (20°C): 1,09

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 Star Des D1.55 est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.

Données microbiologiques

Bactéricide à 0,5% selon la norme EN1276 en condition de saleté, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.

Fongicide à 0,75% selon la norme EN1650 en condition de saleté, en 15 minutes de temps de contact, à 20°C.

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99 et décret du 17.06.98),
- au règlement Détergent CE 648/2004.

Produit biocide TP4 (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Mention obligatoire conformément au Décret n° 2019-643 du 26 juin 2019 relatif à la publicité commerciale pour certaines catégories de produits biocides - produit TP 4 "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."