



Détergent Désinfectant

Alimentaire Moussant

D.D.A.M-784

Détergent Dégraissant Alimentaire moussant : D.D.A.M-784

D.D.A.M-784 nettoie, dégraisse, désodorise, désinfecte les surfaces des matériels et objets en inoxydable, surfaces carrelées, plastiques et autres surfaces lessivables par des solutions fortement alcalines.

D.D.A.M-784 est spécifiquement formulé pour effectuer **des nettoyages également par mousse active**. Il permet, dans les systèmes d'application **par canon ou lance à mousse**, d'accrocher les solutions de nettoyage sur les murs, plafonds, surfaces lisses ou verticales, matériels, ceci afin d'assurer un nettoyage prolongé efficace et économique en réduisant les pertes de produit inhérentes à un ruissellement rapide à l'égout, de réduire les risques d'inhalation pour l'opérateur et d'assurer le temps de contact nécessaire à la désinfection.

Utilisation en industrie pharmaceutique, Agro-alimentaire, abattoirs, salaisons, charcuterie, ateliers de découpe, de conditionnement de denrées alimentaires ou de plats cuisinés, cuisines, restauration... dans les plans d'hygiène méthode HACCP.

Le **D.D.A.M-784** est miscible dans l'eau en toute proportion. Produit fortement alcalin, concentré, à haute teneur en matières actives. Actif en eau de dureté élevée, conserve son haut pouvoir moussant et pénétrant.

D.D.A.M-784 est un puissant dégraissant, solubilise les graisses d'origine végétale ou animale. Il est efficace également en présence de souillures importantes de matières organiques ou salines, de dépôts protéiques, d'aliments de compositions diverses.

COMPOSITION INDICATIVE

D.D.A.M-784 est une préparation à base d'hydroxyde de sodium, additifs séquestrant et dispersants des dépôts alcalins, composés tensioactifs à caractère émulsionnant à haut pouvoir moussant et pénétrants biocides cationiques à base d'ammoniums quaternaires.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect Liquide

Masse volumique 1080 G/L +/- 20 G/L

Ph pur 13

Ph à 5 % 12

Tension superficielle à 1 % 34.20 DYNES/CM

Couleur: Incolore

Réaction chimique fortement alcaline



Détergent Désinfectant Alimentaire Moussant

D.D.A.M-784

CONSEILS D'UTILISATION

Utilisation du **D.D.A.M-784** de 3 à 5 % en dilution dans l'eau.

Pulvériser sous pression avec un système venturi pour avoir une mousse compacte pour bien adhérer sur les surfaces verticales, laisser agir 10 mn.

Rincer au jet d'eau sous faible pression pour éliminer la mousse.

LEGISLATION / INFORMATIONS

Il satisfait à la norme NF EN 1276 en nettoyage traitement bactéricide simultané, condition de salissure, à 3 % v/v germes tests : Pseudomonas Aeruginosa (CIP 103 467), Escherichia Coli (CIP 54127), Staphylococcus Aureus (CIP4.83), Enterococcus Hirae (CIP 5855).

Homologué en traitements bactéricides à la concentration de 3 % dans les domaines et activités suivantes :

Produits d'origine végétale (POV), locaux de stockage, matériels de transport

Animaux domestiques, locaux de préparation et matériels de transport de la nourriture.

TRANSPORT / SECURITE

Soumis à réglementation – Etiquette 8

NOTA : les informations mentionnées sur cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité de fabricant. En raison de nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, nos produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier. Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux.

Réf : AA-784 carton de 2x5l

Existe en 20l. 200l. et container de 1000l sur demande

Produit destiné à usage professionnel

FT n°1127. / 26.12.2009