

DDFA

DEGRAISSANT DESINFECTANT FONGICIDE DES SURFACES ALIMENTAIRES P.O.A – P.O.V

AVANTAGES

- Produit à **fort pouvoir dégraissant et émulsifiant** assurant un parfait nettoyage du matériel. **Bactéricide** à la dose de 0,5 % et 1% dans l'élevage. **Fongicide** à la dose de 3%. **Homologué** par le Ministère de l'Agriculture.

UTILISATIONS

Secteur de la transformation alimentaire artisanale de bouche : abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, ...

S'utilise sur tous supports : sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération, ...

Production animale : logements, matériels de transport et d'élevage.

Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

MODE D'EMPLOI

Matériel	Concentration	Température	Temps de contact
Appareil générateur de mousse ou en pulvérisation	2 à 4 %	Ambiante et jusqu'à 50°C	5 à 15 mn

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.

Frotter puis rincer ensuite avec de l'eau potable.

Dose pour un traitement bactéricide : 0,5%

Dose pour un traitement fongicide : 3%

CARACTERISTIQUES

Aspect :	Liquide limpide
Couleur :	Jaune brun
Densité :	1,07 +/- 0,02
PH à 1% :	11,5 +/- 0,02
Homologation :	Délivrée par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030363 et sous l'appellation <i>DETERQUAT DDM</i> de la société <i>Hydrachim – 35370 Le Pertre</i>
Principaux composants :	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium, hydroxyde de potassium, séquestrant EDTA, didecyldimonium chloride, limonene, parfum, agent de surface non ionique.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Efficacité bactéricide selon la norme **AFNOR EN 1276** en condition de propreté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103.467	0,5%
<i>Escherichia coli</i> CIP 54.127	0,5%
<i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83	0,5%
<i>Enterococcus hirae</i> CIP 58.55	0,5%

La concentration minimale **bactéricide est de 0,5%** selon la **norme AFNOR EN 1276** en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine).

DDFA (suite)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (suite)

Efficacité bactéricide selon la **norme AFNOR EN 1276** en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Salmonella typhimurium	0,5%
Listeria monocytogenes	0,5%

La concentration minimale **bactéricide est de 0,5% selon la norme AFNOR EN 1276** en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l d'albumine).

Efficacité fongicide selon la **norme AFNOR EN 1650** en condition de propreté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Aspergillus niger CIP 1431 83	2%
Candida albicans CIP 1180 79	2%

La concentration minimale **fongicide est de 2% selon la norme EN 1650** en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 g/l d'albumine).

Efficacité bactéricide selon la norme NF T 72 170 en eau dure 30°TH et matières organiques (1% extrait de levure + 1% albumine bovine).

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide en %	
	Eau dure 30° TH	Matières organiques
Pseudomonas aeruginosa CIP A 22	0,5	0,5
Esherichia coli CIP 54.127	0,5	0,5
Staphylococcus aureus CIP 53.154	0,5	0,5
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,5	0,5

La concentration minimale **bactéricide est de 0,5% selon la norme NF T 72 170** en 5 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

Efficacité fongicide selon la norme NF T 72 300 en eau dure 30°.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Absidia corymbifera IP 1129.75	2%
Aspergillus versicolor IP 1187.79	3%
Clasdosporium clasdosporiodes IP 1231.80	3%

La concentration minimale **fongicide est de 3% selon la norme NF T 72 300** en 15 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

CONDITIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

NOTA : Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

NOTA : Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non-conforme à nos instructions.