STAR DEGRAISSANT + DESINFECTANT ALIMENTAIRE

Code 006150

Dégraissant, Bactéricide, Levuricide, Fongicide, Virucide
Pouvoir dégraissant renforcé



1. PROPRIETES :

Le produit est un dégraissant, désinfectant, tout support.

Bactéricide en condition de saleté à 1% selon la norme EN 1276 et EN 13697, en 5 minutes à 30°C.
Levuricide en condition de saleté à 2% selon la norme EN 1650 et EN 13697, en 15 minutes à 30°C.
Fongicide en condition de saleté à 3% selon la norme EN 1650 et EN 13697, en 15 minutes à 30°C.
Virucide EN14476 sur Coronavirus à partir de 6%
Virucidie en saleté médicale à partir de 10%

pH en dilution adapté au matériel et surfaces de cuisine.

Domaine d'application :
Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace.

2. MODE D'EMPLOI :

Pour une efficacité bactéricide :
Diluer à raison de 80 mL dans 8 L d'eau à 30°C minimum.
Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 5 minutes. Puis rincer après application.

Pour une efficacité levuricide et fongicide :
Diluer à raison de 240 mL dans 8 L d'eau à 30°C minimum.
Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 15 minutes. Puis rincer après application.

Pour une action dégraissante (sans effet désinfectant) :

Diluer à raison de 40 mL dans 8 L d'eau à 30°C minimum.
Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 5 minutes. Puis rincer après application.

Bien rincer le matériel ayant servi à l'utilisation de la préparation à l'eau potable.

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

a. Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution:

Non applicable.

b. Mesure de la conductivité

La courbe de conductivité est à demander au service commercial.
ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.

La mesure de la conductivité se fait à 20°C et/ou 30°C.

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Bactéricide EN 1276 - EN13697 saleté 1% 5 min. 30°C Levuricide EN 1650 - EN13697 2% 15 min. Fongicide EN 1650 - EN13697 3% Virucide EN 14476 en virucidie totale saleté médicale 10% 15 min. 20°C Virucide EN 14476 pour surfaces alimentaires saleté 10% 5 min. saleté 5% 15 min. Virucidie EN 14476 Efficace sur Coronavirus saleté 6% 5 min. Virucide EN 16777 saleté 10% 15 min. saleté médicale 12.5% 5 min

5. CONDITIONNEMENTS :

Carton de 4 x 5 L – Bidon de 10 L et 20L.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel
Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0434) : + 33 (0)3 83 22 50 50,
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.
Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).
Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



