

# DENGRAS FOOD

## Dégraissant Désinfectant

### PROPRIÉTÉS

DENGRAS FOOD est un dégraisseur de multiples utilités, il possède dans sa formulation des composants désinfectants à base d'ammoniums quaternaires. Destiné au nettoyage de surfaces de tout type à l'intérieur des cuisines et d'industries alimentaires. C'est un dégraissant à base de glycolcools, facile à rincer. Approprié pour nettoyer et désinfecter les machines, les surfaces, les ustensiles, etc.

En raison de sa composition spéciale, il a une action microbicide contre les bactéries Gram + et Gram -, les champignons et les levures, également une activité listéricide prouvée.

Efficacité virucide contre les virus encapsulés: VIH, hépatites B et C, grippe (H1N1), Ebola et coronavirus.

DENGRAS FOOD, accomplit les suivantes normes: **NORME UNE-EN 13697** Pour les Bactéricides et Fongicides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire. **NORME UNE-EN 14476** Pour Virucides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire.

### MODE D'EMPLOI

Autorisé pour la désinfection de l'environnement et l'industrie alimentaire par du personnel professionnel. Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement l'étiquette pour éviter des risques pour les personnes et pour l'environnement. Pour la désinfection dans l'industrie alimentaire, elle doit être réalisée en absence de nourriture.

Toutes les mesures nécessaires seront prises pour que la nourriture, les machines et / ou les ustensiles qui sont manipulés dans les locaux ou les installations traités avec DENGRAS FOOD ne contiennent aucun résidu de l'un de ses composants. Il ne devrait pas être mélangé avec un autre produit chimique. Incompatible avec les détergents anioniques, les dérivés de l'ammoniaque et les hypochlorites. Incompatible avec le chrome, le plomb, l'aluminium, l'étain, le zinc et ses alliages. Pour la désinfection et le nettoyage des surfaces, des planchers, des murs, des ustensiles, etc. Utiliser le produit par pulvérisation, immersion ou avec un chiffon. Utiliser des concentrations comprises entre 1% et 8% avec un équipement de désinfection selon le degré de saleté existante.

Résultats Microbiologiques	Concentration		Temps contact
	%	mL/L	
UNE-EN 14476 Virucide	5%	50 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Listericide	0,6%	6 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Fongicide	3%	30 mL/L	15 mins
UNE-EN 13697 Bactericide	2,5%	25 mL/L	5 mins

## DENGRAS FOOD

### Dégraissant Désinfectant

#### COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Chlorure de didécyldiméthylammonium : 2,2 % p/p  
Disolvants et Excipients : 100 %

#### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide transparent  
Couleur : Vert  
PH(5% ) : 12.5  
Densité (20° C) : 1'030 g/cc.  
Demande Chimique d'Oxygène (DCO):236.89 g/Kg  
Contenu en phosphores (P): 0 g/Kg

#### Méthode d'analyse

Reactifs: Kit d'ammoniums quaternaires  
Procédure: Suivre les indications marquées dans le propre KIT.

#### PRÉSENTATION

Récipients de 750 ml, 2, 5, et 20 lits.

