Fiche technique

eligerm 3000

FABRIQUE EN FRANCE

Dégraissant désinfectant alimentaire concentré

Homologation n°2010071.

Caractéristiques

• Spécialité élaborée pour l'industrie agro-alimentaire.
• Désinfection et dégraissage des surfaces de travail pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.
• Idéal pour l'entretien des plans de travail, matériels, murs, sols, véhicules de transport alimentiare, chambres froides.
• Agents moussants qui permettent une visualisation des surfaces traitées et de la qualité du rinçage.
• S'utilise en centrale de désinfection.
• Désinfectant puissant efficace même en présence de souillures minérales et organiques sur les bactéries ainsi que sur les levures et moisissures.

Mode & doses d'emploi

Solution concentrée. Rincer à l'eau après usage. Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage de matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.
• En centrale de désinfection ou pulvérisation manuelle : s'utilise à la dilution de 0.5 à 1% soit de 5 à 10 ml par litre selon l'activité désinfectante recherchée, en respectant le temps de contact indiqué. Pour une activité fongicide, s'utilise à la dilution de 2% soit 20 à 30 ml par litre, en respectant le temps de contact indiqué.
• En canon à mousse : s'utilise à la dilution de 3% soit 30ml par litre en respectant le temps de contact indiqué.

Conditionnement

• Bidon de 5kg surremballé par 4.
• Bidon de 20kg.

Données physico-chimiques

• Couleur: incolore.
• Odeur : caractéristique.
• pH : 14
• Densité relative : 1,005.
• Soluble dans l'eau en toutes proportions
• Viscosité, dynamique : < 20 cP

Composition

• Moins de 5% de solvant, EDTA et sels, alcalins, agents de surface non ioniques.
• n° CAS 7173-51-5 Chlorure de didécyl dimethyl ammonium 57,9 g/l

Législation - Sécurité

• Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
• Usage biocide : TP4
• Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
• Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
• Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).
• La formule de ce produit est deposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36
• Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.

GROUPE ELIdis - BP 63 - 11 204 Lézignan CEDEX - Tél. : 04.68.27.36.20
www.elidis.pro

Propriétés microbiologiques (conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
Bactéricide			
EN1276 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	0,5%	Température : 20°C Temps de contact : 5mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	1%	Température : 20°C Temps de contact : 5mn - 3g/l albumine bovine
Levuricide			
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	1%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Candida Albicans	1%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
Fongicide			
EN1650 Conditions de saleté	Aspergillus Niger	2%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Aspergillus Niger	2%	Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine

GROUPE ELIdis - BP 63 - 11 204 Lézignan CEDEX - Tél. : 04.68.27.36.20
www.elidis.pro