

Prim'vert DDM

Dégraissant désinfectant et virucide moussant concentré



Caractéristiques

Dégraissant désinfectant virucide pour les sols et surfaces. Compatible avec tous les types de surfaces lavables. Idéal pour les industries agro-alimentaire, lieux de production, de transformation et de transport des denrées alimentaires (cuisine centrale et de collectivité, restauration, traiteur, métiers de bouche..).

La mise en œuvre de PRIM VERT DDM sous forme de mousse (pulvérisateur mousse ou centrale de désinfection) favorise une bonne action du produit (respect du temps de contact pour la désinfection). Son pH acide lui confère des propriétés détartrantes facilitant l'entretien des inox (brillance)

Mode d'emploi

En centrale de désinfection et canon à mousse : Diluer le produit de 1 à 3% (choix de la buse adaptée) dans de l'eau à 20°C ou tiède. Les surfaces à traiter peuvent être prélevées auparavant à l'eau pour retirer l'excédent de saletés. Appliquer le produit via le pistolet de la centrale de manière à bien couvrir la surface à traiter. Laisser agir entre 5 et 15min. Brosser si nécessaire. Rincer à grande eau.

En pulvérisation manuelle : Diluer le produit dans un pulvérisateur équipé d'une tête moussante jusqu'à 3%. Pour un pulvérisateur de 600ml, introduire entre 5 et 20ml de produit. Pulvériser le produit sur la surface à traiter de manière à bien couvrir la surface à traiter. Laisser agir entre 5 et 15min. Rincer si nécessaire ou essuyer la surface.

Lavage à plat : Diluer le produit dans un seau à 0.25%. Pour une action nettoyante dégraissante : dans un seau de 8L, introduire 20ml de produit

Conditionnement

Bidon de 5kg

Composition

Plus de 15 mais moins de 30% d'acide lactique (CAS 79-33-4) à 240g/kg (m/m) - Moins de 5% d'agents de surfaces anioniques, d'agents de surfaces amphotères, d'agents de surfaces non ioniques – Contient aussi : eau, séquestrant **96,87 % des ingrédients sont d'origine naturelle**

Données physico-chimiques

pH : 2 +/- 0.1

Densité : 1.02

Soluble dans l'eau

Incolore

Législation / Sécurité :

Produit d'usage externe. Ne pas avaler. À conserver hors de la portée des enfants.

Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 (modifiant l'arrêté du 08/09/1999) relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Produit biocide TP4. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas rejeter les résidus dans les égouts ou les cours d'eau.

La formule de ce produit est déposée au centre antipoisons de Nancy Tél : 03.83.32.36.36

Fiche de données de sécurité disponible sur notre site internet.

N° enregistrement SIMMBAD : DI-18-04402

N° R4BP : BC-CP051387-29

Réduire l'impact environnemental est une action collective
Respecter les doses d'emploi permet de réduire l'impact environnemental du produit

SOPRODIS
11 204 Lézignan Corbières
Tél 04.68.27.73.20
www.soprodix.com



Ecodétergent certifié par ECOCERT GREENLIFE
selon le référentiel ECOCERT disponible sur
<http://detergents.ecocert.com>



Normes de désinfection (conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
<u>Bactéricide</u>			
EN1276 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa	2%	Température : 20°C ou 40°C Temps de contact : 15min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN1276 Conditions de saleté	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	3%	Température 20°C ou 40°C Temps de contact : 15 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	3%	Température 20°C Temps de contact : 15 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	3%	Température 40°C Temps de contact : 15 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	2%	Température 40°C Temps de contact : 15 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
<u>Levuricide</u>			
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	2%	Température 40°C Temps de contact : 15 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	3%	Température : 20°C Temps de contact : 30 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN13697	Candida Albicans	3%	Température : 20°C Temps de contact : 30 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
<u>Virucide</u>			
EN14476 +A1	Rotavirus Coronavirus	2% 1%	Température 20°C Temps de contact : 5 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
	Norovirus Adenovirus	3%	Température : 20°C Temps de contact : 15 min Subs. interférente : 3g/l albumine bovine