





# DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CONCENTRÉ TRAITEMENTS BACTÉRICIDE, LEVURICIDE ET VIRUCIDE





pH 12,5

► Large spectre d'activité désinfectante et fortement dégraissant.

► Elimine les microorganismes responsables de fermentations malodorantes.

► Convient pour les sols, surfaces et mobiliers.

▶Idéal pour les cuisines collectives, les industries agroalimentaire, ....

►Non caustique : sans soude, ni potasse caustique.

►N'altère pas les matières plastiques, ni les métaux non ferreux usuels aux concentrations préconisées.

►Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.

# LIEUX D'UTILISATION

Hôpitaux, cliniques, ambulances, crèches, écoles, maisons de retraite, industrie agro-alimentaire, production, transformation et transport de denrées alimentaires, laiteries, cuisines, salles de sport, piscines, industries, stations d'épuration, ateliers attenant aux moyennes et grandes surfaces, poissonneries, locaux poubelles, industries agroalimentaires, ...

#### **NORMES MICROBIOLOGIQUES**

Bactéricidie:

EN 1276 à 2 % en 5 min (condition de propreté : 0,3 g/L albumine) *Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.* EN 1276 à 5 % en 5 min (condition de saleté : 3 g/L albumine) *Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.* 

Levuricidie:

EN 1650 à 5 % en 15 min (condition de propreté : 0,3 g/L albumine) Candida albicans.

EN 1650 à 5 % en 15 min (condition de saleté : 3 g/L albumine) Candida albicans.

Virucidie:

EN 14476 à 2 % en 15 min (condition de propreté : 0,3 g/L albumine) *Vaccinia virus Ankara (MVA).* 

#### MODE D'EMPLOI

S'utilise en trempage, pulvérisation, chiffonnage, balayage. Diluer le produit de 2 à 5% selon l'état de la surface et la désinfection souhaitée. Laisser agir le temps nécessaire pour la désinfection. Rincer à l'eau claire les surfaces destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Pour application en traitement bactéricide, diluer dans l'eau à 2%

- 1. Débarrasser les surfaces des résidus, déchets d'aliments et ingrédients, ...
- 2. Appliquer selon le cas :
- par pulvérisation uniforme pour imprégnation des surfaces.
- au bain par immersion, trempage ou par brossage des matériels et ustensiles.
- par aspersion ou par circulation dans les systèmes de lavage en place (N.E.P., C.I.P.)

3. Dans tous les cas laisser la solution au contact des supports ou surfaces à traiter pendant 5 minutes minimum et terminer par un rinçage complet à l'eau potable.

## **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Aspect: liquide limpide lilas.

Odeur : neutre.

Densité: 1,020 ± 0,020.

pH: > 12.5.

## Substances actives:

75 g/kg CHLORURE D'ALKYL DIMETHYL BENZYL AMMONIUM.

Type de préparation : SL - Concentré soluble

**TP02**: Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux. **TP04**: Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments.

Contact alimentaire: Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

#### CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants, lunettes.

FT1020004180005 - 0622 FIRST DESINFECTANT AGRO

Vous souhaitez une démonstration : contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : www.quickfds.com

Pour les équipements de protection individuelle, consultez

