

<b>DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CONCENTRÉ</b>			<b>pH 12</b>
---	---	---	--------------

► **Détergent, désinfectant concentré, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets.**

► **Il détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination.**

► **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide.**

► **Compatible tous types de sols et surfaces lavables.**

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

### LIEUX D'UTILISATION

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

### NORMES MICROBIOLOGIQUES

**Secteur : Collectivités, institutions, industries, cuisines, industries agroalimentaires à 20°C**

Bactéricidie : EN 1276 EN 13697 EN 16615 à 3% en 5 min ou à 1,5% en 15 min. Egalement sur souches additionnelles : Listeria, Salmonelle.

Levuricide : EN 1650 EN 13697 EN 16615 à 3% en 5 min ou à 1,5% en 15 min.

Fongicide : EN 1650 EN 13697 (*Aspergillus brasiliensis*) à 5% en 15 min.

Virucide : EN 14476 EN 16777 (*Adenovirus, Norovirus, MVA, Coronavirus, Rotavirus*) à 3,5% en 15 min.

### Secteur : boucheries et abattoirs à 10°C

Bactéricidie : EN 1276 EN 13697 EN 16615 à 5% en 5 min. Egalement sur souches additionnelles : Listeria, Salmonelle.

Levuricide : EN 1650 EN 13697 EN 16615 à 5% en 5 min.

Fongicide : EN 1650 EN 13697 (*Aspergillus brasiliensis*) à 5% en 30 min.

### Secteur : Industries du lait à 20°C

Bactéricidie : EN 1276 EN 13697 EN 16615 à 3% en 5 min. Egalement sur souches additionnelles : Listeria, Salmonelle.

Levuricide : EN 1650 EN 13697 EN 16615 à 3% en 5 min.

Fongicide : EN 1650 EN 13697 (*Aspergillus brasiliensis*) à 5% en 30 min.

### Secteur : Médical à 20°C

Bactéricidie : EN 13727 EN 17387 EN 16615 à 3% en 5 min.

Levuricide : EN 13624 EN 17387 EN 16615 à 4% en 5 min.

Fongicide : EN 13624 EN 17387 (*Aspergillus brasiliensis*) à 5% en 30 min.

### MODE D'EMPLOI

Peut s'utiliser en centrale de désinfection, en centrale mousse sous pression, en canon à mousse, en application manuelle, par pulvérisation ou en trempage. Diluer dans l'eau en fonction de la norme de désinfection souhaitée. Laisser agir selon le temps de contact indiqué. Frotter si nécessaire, puis essuyer avec une lavette ou un papier à usage unique. Rincer à l'eau claire les surfaces en contact avec les aliments.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide limpide bleu.

Odeur : caractéristique.

Densité : 1,045 ± 0,010.

pH : 12 ± 1.

#### Substances actives :

3,5% w/w; Didecylidiméthylammoniumchloride (CAS number : 7173-51-5).

**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 :** Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de 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.

FT1020007102005 - 0125 PUROGERM K CONCENTRE 5L

**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](http://www.quickfds.com)

**Pour les équipements de  
protection individuelle, consultez**

**AT-PLUS**