

## DÉTERGENT DÉSINFECTANT, APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE



**pH 11**

► Nettoie et désinfecte en profondeur en une seule opération.

► Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide.

► Compatible tous types de surfaces lavables et de matériaux.

► Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

### 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 attenants aux moyennes et grandes surfaces, poissonneries, locaux poubelles, traitement dans les VMC, les conduits de climatiseurs, gaines de climatisation, ...

### NORMES MICROBIOLOGIQUES

**Secteur collectivités, institutions, industries, cuisines, industries agroalimentaires.**

Bactéricide (et sur souches additionnelles *Listeria* et *Salmonelle*) 5 min à 20°C, pur selon EN 1276, EN 13697, EN 16615,  
Levuricide 5 min à 20°C, pur selon EN 1650, EN 13697, EN 16615,  
Fongicide 15 min à 20°C, pur selon EN 1650, EN 13697,  
Virucide (sur Adenovirus, Norovirus, MVA, Coronavirus, Rotavirus) 15 min à 20°C, pur selon EN 14476, EN 16777.

### Secteur boucheries et abattoirs.

Bactéricide (et sur souches additionnelles *Listeria* et *Salmonelle*) 5 min à 10°C, pur selon EN 1276, EN 13697, EN 16615,  
Levuricide 5 min à 10°C, pur selon EN 1650, EN 13697, EN 16615,  
Fongicide 30 min à 10°C, pur selon EN 1650, EN 13697.

### Secteur industrie du lait.

Bactéricide (et sur souches additionnelles *Listeria* et *Salmonelle*) 5 min à 20°C, pur selon EN 1276, EN 13697, EN 16615,  
Levuricide 5 min à 20°C, pur selon EN 1650, EN 13697, EN 16615,  
Fongicide 30 min à 20°C, pur selon EN 1650, EN 13697.

### Secteur médical.

Bactéricide 5 min à 20°C, pur selon EN 13727, 17387, EN 16615,  
Levuricide 5 min à 20°C, pur selon EN13624, EN 17387, EN 16615,  
Fongicide 30 min à 20°C, pur selon EN 13624, EN 17387,  
Virucide (sur Adenovirus, Norovirus, MVA, Coronavirus, Rotavirus) 15 min à 20°C, pur selon EN 14476, EN 16777.

### MODE D'EMPLOI

Pulvériser sur les surfaces.

Laisser agir 5 à 30 minutes selon le niveau de désinfection souhaité. Frotter si nécessaire. Rincer les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et le matériel d'application à l'eau claire.

Utilisation possible par nébulisation.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide incolore à jaune

Odeur : neutre.

Densité :  $1 \pm 0,005$ .

pH :  $11 \pm 0,5$ .

Substances actives : 0,175% de

Didecylmethylammoniumchloride (CAS 7173- 51-5).

AL - Liquide destiné à être utilisé sans dilution.

TP2 : Désinfection des espaces privés et publics : institutions, industries et établissements de santé.

TP4 : Désinfection dans les industries agroalimentaires, les zones d'alimentation humaine et animale (cuisines centrales collectives, magasins d'alimentation et restaurants).

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

### 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.

FT1020009798750/1020009798005- 0724 PUROGERM K PAE

**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**

