

## DENGRAS FOOD

### Dégraissant Désinfectant

#### PROPRIÉTÉS

DENGRAS FOOD est un dégraisseur de multiples utilités, il possède dans sa formulation des composants désinfectants à base d'ammoniums quaternaires. Destiné au nettoyage de surfaces de tout type à l'intérieur des cuisines et d'industries alimentaires. C'est un dégraissant à base de glycolcool, facile à rincer. Approprié pour nettoyer et désinfecter les machines, les surfaces, les ustensiles, etc.

En raison de sa composition spéciale, il a une action microbicide contre les bactéries Gram + et Gram -, les champignons et les levures, également une activité listéricide prouvée.

Efficacité viricide contre les virus encapsulés: VIH, hépatites B et C, grippe (H1N1), Ebola et coronavirus.

DENGRAS FOOD, accompli les suivantes normes: **NORME UNE-EN 13697** Pour les Bactéricides et Fongicides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire. **NORME UNE-EN 14476** Pour Virucides dans les surfaces, les milieux ambiants et l'Industrie Alimentaire.

#### MODE D'EMPLOI

Autorisé pour la désinfection de l'environnement et l'industrie alimentaire par du personnel professionnel. Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement l'étiquette pour éviter des risques pour les personnes et pour l'environnement. Pour la désinfection dans l'industrie alimentaire, elle doit être réalisée en absence de nourriture.

Toutes les mesures nécessaires seront prises pour que la nourriture, les machines et / ou les ustensiles qui sont manipulés dans les locaux ou les installations traités avec DENGRAS FOOD ne contiennent aucun résidu de l'un de ses composants. Pour cela, les pièces traitées doivent être correctement rincées avec de l'eau avant d'être en contact avec la nourriture. Il ne devrait pas être mélangé avec un autre produit chimique. Incompatible avec les détergents anioniques, les dérivés de l'ammoniaque et les hypochlorites. Incompatible avec le chrome, le plomb, l'aluminium, l'étain, le zinc et ses alliages. Les conteneurs vides doivent être gérés en fonction de leurs caractéristiques dangereuses et conformément aux réglementations en vigueur par les recycleurs locaux autorisés. Pour la désinfection et le nettoyage des surfaces, des planchers, des murs, des ustensiles, etc. Utiliser le produit par pulvérisation, immersion ou avec un chiffon. Utiliser des concentrations comprises entre 1% et 8% avec un équipement de désinfection selon le degré de saleté existante.



Résultats Microbiologiques	Concentration		Temps contact
	%	mL/L	
UNE-EN 14476 Viricide	5%	50 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Listericide	0,6%	6 mL/L	5 mins
UNE-EN 13697 Fongicide	3%	30 mL/L	15 mins
UNE-EN 13697 Bactericide	2,5%	25 mL/L	5 mins

## DENGRAS FOOD

### Dégraissant Désinfectant

#### COMPOSITION CHIMIQUE QUALITATIVE

Chlorure de didécylidiméthylammonium :	2,2 % p/p
Disolvants et Excipients :	100 %

#### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide transparent
Couleur :	Vert
PH(5%):	12.5
Densité (20° C):	1'030 g/cc.
Demande Chimique d'Oxygène (DCO):	236.89 g/Kg
Contenu en phosphores (P):	0 g/Kg

#### Méthode d'analyse

Reactifs:	Kit d'ammoniums quaternaires
Procédure:	Suivre les indications marquées dans le propre KIT.

#### PRÉSENTATION

Réipients de 750 ml, 2, 5, et 20 lits.