



DBF Désinfectant Bactéricide

Pour l'industrie agro-alimentaire. Désinfecte les surfaces dans les industries du lait, des viandes, des boissons, des produits transformés.

Visuel non contractuel



- Compatible avec tous types de matériaux.
- Homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030045.
- Sans glutaraldéhyde.

CONDITIONNEMENT

Bidon 20 kg

MODE D'EMPLOI

Désinfectant dès 0,5%.
Utilisation sur des surfaces préalablement nettoyées.
Moussage (générateur de mousse, canon à mousse), pulvérisation, trempage : de 0,5% (bactéricidie) à 5% (fongicidie).
Température : entre 20 et 40°C (35°C maximum pour l'aluminium et ses alliages).
Temps de contact : 15 minutes maximum.
Rincer à l'eau potable.
DLUD : 1 an après la date figurant sur le bidon.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Ne pas mélanger avec d'autres produits.
Stocker dans des locaux ventilés et tempérés, à l'abri de toute source d'ignition et de chaleur.

COMPOSITION

Agents de surface cationiques : 5% ou plus, mais moins de 15%.
Agents de surface amphotères : moins de 5%.
Hydrocarbures aliphatiques : moins de 5%.
Désinfectant.

Biodégradabilité primaire supérieure à 90% en 28 jours et biodégradabilité ultime supérieure à 60% en 28 jours.

NORMES DESINFECTANTES

Conforme à la norme bactéricide EN 1276 (0,5% - 20°C - 5 minutes).
Conforme à la norme fongicide EN 1650 (5% - 20°C - 15 minutes).

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

Texture : liquide limpide
Couleur : incolore
pH : 8 (+/-1) à 1% à 20°C
Densité : 0,990 (+/- 0,005) à 20°C
Solubilité : totalement soluble dans l'eau

Stabilité : La préparation est stable dans les conditions de manipulation et de stockage recommandées.

LEGISLATION

Contient du chlorure de didécyl diméthyl ammonium (n° CAS 7173-51-5, 65 g/l) et du lauryl propylène diamine (n° CAS 2372-82-9, 21 g/l).
Provoque des brûlures.
Conserver hors de la portée des enfants. Ne pas respirer les gaz, vapeurs, fumées et aérosols. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau. Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage. En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible, lui montrer l'étiquette).

Conforme à l'arrêté du 8 septembre

1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

N° d'urgence : Centre Anti Poison de Nancy 03 83 32 36 36
www.centres-antipoison.net/

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels et sur le site www.diese-fds.com

Existe aussi en bidon de 5 kg (réf. 1401).



C - Corrosif

Réservé à un usage professionnel

La responsabilité d'Argos n'est engagée que pour les utilisations et préconisations mentionnées sur cette fiche et l'utilisation du produit dans son emballage d'origine.

ARGOS - BP 149
38093 Villefontaine Cedex