

SUZALIM BAC 02

Désinfectant – nettoyant alimentaire

Propriétés

- Désinfectant en usage alimentaire.
- Nettoyant, dégraissant alimentaire.
- Actif contre les salmonelles et listéria monocytogènes.
- Destruction des processus de putréfaction, par son haut pouvoir d'inhibition des mauvaises odeurs.
- Homologué et obligatoire pour la désinfection en cuisines collectives, laboratoires de préparation alimentaire, entreposages et transport alimentaires, pour P.O.A. et P.O.V. (produits d'origine animale et végétale).
- P.O.V. = homologation pour matériels de stockage, de transport et locaux de stockage.
- P.O.A. = homologation pour matériel de transport, locaux de stockage et matériel de laiterie.

Mode d'emploi

- Désinfection : 1% dilué de préférence en eau tiède (30°C environ). Laisser agir 5 minutes minimum puis rincer à l'eau potable. Appliquer par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.
- Nettoyage : même mode opératoire que pour la désinfection. Augmenter le dosage sur des surfaces souillées.

Précautions d'emploi

- Ne pas mélanger avec d'autres produits.
- Craint le gel.

Caractéristiques techniques

- Sels d'ammoniums quaternaires, sels alcalins, dégraissants, émulsifiants, tensio-actifs non ioniques, inhibiteur de corrosion.
- pH : 11,8
- Classement : H315 - H318.
- Bactéricide norme NF EN 1276 : Pseudomonas aeruginosa Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus.
- Fongicide norme NF EN 1650 : Candida albicans.
- Fiche de données de sécurité disponible sur : www.produits-de-france.fr ou sur simple demande.

HOMOLOGATION DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE
Service de la qualité alimentaire – LaboJal Bac 02 AMM 2060201

