

CUISINE

APPLICATIONS

DÉTERGENT DÉSINFECTANT PLONGE MANUELLE est un liquide plonge 2 en 1 nettoyant et désinfectant. Formule épaisse, adaptée au nettoyage manuel de la vaisselle et du petit matériel par brossage ou trempage dans les cuisines, les laboratoires, les industries agroalimentaires, restauration et RHF sur tout type de surfaces et matériaux. Ses tensioactifs permettent de mousser, dégraisser et améliorer le rinçage. Formulé avec un parfum Citron, un colorant jaune alimentaire et une viscosité adaptée à la plonge manuelle. Type de préparation : Désinfectant liquide concentré soluble TP 4 : Désinfectant pour surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

MODE D'EMPLOI

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes : Types d'industries : Collectivité. Méthode : Surface / matériel en plonge manuelle. T°: 20 à 50°C, Concentration : 2,5 à 6% (25 à 60g/l), Temps de contact : 5 - 30 min. Types d'industries : Collectivité. Méthode : Trempage T°: 20 à 50°C, Concentration : 2 à 6% (20 à 60g/l), Temps de contact : 5 - 30 min.

- + Large spectre de désinfection
- + Moussant et dégraissant
- + Formule épaisse adaptée au nettoyage manuelle



FABRIQUÉ EN FRANCE

CARACTÉRISTIQUES

- **Aspect** : Limpide, Visqueux, Moussant
- **Couleur** : jaune
- **Odeur/parfum** : citron
- **pH pur** : 7,7 ± 0,5 (20°C)
- **Densité** : 1,007 ± 0,005 (20°C)

COMPOSITION

- SUBSTANCE ACTIVE : CHLORURE D'ALKYL DIMETHYL BENZYL AMMONIUM (N° CAS 68424-85-1) A 4,8% M/M (48G/LITRE)

Contient : < 5% agents de surface non ioniques, agents de surface amphotères ; désinfectants; parfums ; LINALYL ACETATE

ÉTIQUETAGE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Ce produit est soumis à la réglementation CLP N°1272/2008. Produit classé CORROSIF et DANGEREUX POUR LE MILIEU AQUATIQUE.
- Respecter les précautions d'emploi.
- Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur le site www.groupeplg.com ou sur demande.



UNIQUEMENT POUR USAGE PROFESSIONNEL

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

- Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application. Provoque une irritation cutanée. Provoque de graves lésions des yeux. Très toxique pour les organismes aquatiques. Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. Se laver les mains soigneusement après manipulation. Éviter le rejet dans l'environnement.
- Porter des gants de protection/des vêtements de protection/ un équipement de protection des yeux/du visage/une protection auditive.
- EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: Laver abondamment à l'eau. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rin-

cer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. En cas d'irritation cutanée: consulter un médecin.

- Stocker dans des conditions normales de température, à l'abri du gel, du plein soleil et de la chaleur. Respecter les précautions d'emploi. En cas d'urgence, contacter immédiatement le CENTRE ANTIPOISON le plus proche, par téléphone au 01 45 42 59 59, ou un médecin. Éliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation municipale.
- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CODE	CONTENANCE	CONDITIONNEMENT		
		VENTE	COLIS	PALETTE
3 9 6 2 1 0	1 L	Flacon 1L	X12 flacons	45 colis
3 9 6 2 1 1	5 L	Bidon 5L	X2 bidons	60 colis

CUISINE

NORMES & TESTS

- DÉTERGENT DESINFECTANT PLONGE MANUELLE est conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant entrer au contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999) et au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (Voir site www.inao.gouv.fr).

Activité	Normes	Souches	Temps de contact en min	Température	Conditions	Dilution
Bactéricide	EN 1276	Enterococcus faecium, Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium	5	45°C	Saleté 3g/l d'albumine bovine - Conditions de saleté générales	1,50%
	EN 13697	Enterococcus faecium, Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium		45°C		2,50%
	EN 1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium, Pseudomonas aeruginosa		20°C		3%
	EN 13697	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium		20°C		3,50%
	EN 16615	Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus		20°C		1,5%
	EN 16615	Enterococcus faecium		45°C		1%
Levuricide	EN 1650	Candida albicans	5	45°C	Saleté 3g/l d'albumine bovine - Conditions de saleté générales	2%
	EN 13697	Candida albicans		45°C		2,50%
	EN 1650	Candida albicans		20°C		3%
	EN 13697	Candida albicans		20°C		3,50%
	EN 16615	Candida albicans		20°C		2%
	EN 16615	Candida albicans		45°C		1%
Fongicide	EN 1650	Aspergillus brasiliensis	15	20°C	Saleté 3g/l d'albumine bovine - Conditions de saleté générales	4%
	EN 13697	Aspergillus brasiliensis		20°C		5%
Virucide	EN 14476	Adénovirus, Norovirus murin	30	20°C	Saleté 3g/l d'albumine bovine - Conditions de saleté générales	6%
	EN 16777	Adénovirus, Norovirus murin		20°C		6%