



DETERGENT DESINFECTANT DESODORISANT

DEL 75 PAMPLEMOUSSE



Applications

- ✓ Sols et murs
- ✓ Cuisine (restaurant, domestique)
- ✓ Ecoles et crèches
- ✓ Bureaux
- ✓ Collectivités
- ✓ Etablissements de santé

Propriétés

- ✓ Détergent désinfectant bactéricide, fongicide, levuricide, virucide
- ✓ Stoppe ou empêche les formations bactériennes
- ✓ Supprime les odeurs désagréables
- ✓ Excellente performance de nettoyage
- ✓ Répond aux normes : voir page 2
- ✓ Efficace sur les agents pathogènes d'origine alimentaire (salmonelle et listéria)

Mode d'emploi et dosage

- ✓ Diluer le produit (produit concentré)

Pour connaître le pourcentage de dilution et le temps de contact, se référer aux normes correspondantes ci-dessous.

Pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires, il est préférable de rincer à l'eau claire.

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Utiliser les biocides avec précaution
- ✓ Consulter la fiche de données de sécurité du produit avant toute utilisation
- ✓ Ne pas mélanger avec d'autres produits
- ✓ Tenir hors de portée des enfants

Données physico-chimiques

- ✓ Liquide clair et incolore
- ✓ pH concentré : 10
- ✓ Densité : environ 1.01
- ✓ Entièrement soluble dans l'eau
- ✓ Compatible contact alimentaire
- ✓ Parfum pamplemousse

Conditionnement*

- ✓ Jerrican 5 L (4x5L)
- ✓ Jerrican 20 L
- ✓ Fût 220 L

* Plus de conditionnements sur demande



Concepteur et fabricant de vos formulations aqueuses

Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagral.fr



Test d'efficacité Bactéricide :

Norme FOOD, INDUSTRIAL, DOMESTIC and INSTITUTIONAL AREAS		Souche	Temps de contact	Dilution	C%
conditions de saleté					
Bactéricide	EN 1276	Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Escherichia coli	5 min	2,5%	620 PPM
Bactéricide	EN13697:2015	Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Escherichia coli	5 min	5%	1238 PPM
Bactéricide Agent pathogènes d'origine alimentaire	EN13697:2015	Listeria monocytogenes Salmonella typhimurim	5 min	5%	1238 PPM

Test d'efficacité Levuricide :

Norme FOOD, INDUSTRIAL, DOMESTIC and INSTITUTIONAL AREAS		Souche	Temps de contact	Dilution	C%
conditions de saleté					
Levuricide	EN1650	Candida albicans	5 min	2,5%	620 PPM
Levuricide	EN13697:2015	Candida albicans Saccharomyces cerevisiae	5 min	5%	1238 PPM

Test d'efficacité Fongicide :

Norme FOOD, INDUSTRIAL, DOMESTIC and INSTITUTIONAL AREAS		Souche	Temps de contact	Dilution	C%
conditions de saleté					
Fongicide	EN1650	Aspergillus brasiliensis Candida albicans	15 min	5%	1238 PPM
Fongicide	EN13697:2015	Aspergillus brasiliensis Candida albicans	15 min	15%	3713 PPM
Fongicide	EN13697:2015	Aspergillus brasiliensis Candida albicans	60 min	7,5%	1860 PPM



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagrall.fr



NORMES MEDICALES				
Norme médicales	Souche	Temps de contact	Dilution	C%
conditions de saleté				
Virucide	EN14476	Vaccinia virus Ankara Virus enveloppés	5 min	2,5% 620 PPM

TP02 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides

TP04 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Substances actives : Chlorure de Didecyl Dimethyl Ammonium (N° CAS : 7173-51-5)



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagral.fr



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagral.fr



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagrall.fr