



## CODE & EMBALLAGE

214 202 - Carton de 2 x 5 L

214 216 - Bidon de 20 L

## CARACTÉRISTIQUES

**Aspect** : Liquide limpide jaune brun

**pH 1%** : 11,5 ±0,5

**Densité** : 1,07 ±0,02

**Pouvoir moussant** : Moussant (en appareil générateur de mousse)

# PERFORMANCE DDM+

## DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT POUR SURFACES ALIMENTAIRES

Dégraissant désinfectant homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030363. Conforme au règlement CE 889/2008. Produit Biocide concentré.

### MODE D'EMPLOI

S'utilise à la dilution de 0,5 % à 3 % suivant l'activité microbienne recherchée. Laisser agir de 5 à 15 minutes puis rincer. Utilisation en centrale de désinfection, canon à mousse ou manuelle.

### DOMAINES D'APPLICATION

**Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche** : abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, restaurants et collectivités...

**Production animale** : logements, matériels de transport et d'élevage.

**Industries alimentaires** : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

**Production végétale** : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

### PRÉCAUTIONS

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Produit strictement professionnel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.

### LÉGISLATION

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet [www.performance-hygiene.fr](http://www.performance-hygiene.fr).

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0710) : + 33 (0)3 83 22 50 50.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

## PERFORMANCE

### DDM+

**DÉGRAISSANT  
DÉSINFECTANT  
MOUSSANT POUR  
SURFACES  
ALIMENTAIRES**

## NORMES DE DÉSINFECTION

NORMES	SOUCHES	CONDITIONS		TEMPS DE CONTACT (20°C)
		Propreté	Saleté	
<b>Bactéricide EN 1276</b>	Pseudomonas aeruginosa	0,5 %	1 %	5 min
	Escherichia coli		0,75 %	
	Staphylococcus aureus		0,75 %	
	Enterococcus hirae		0,75 %	
			0,75 %	
<b>Bactéricide EN 1276</b>	Salmonella typhimurium	0,5 %		5 min
	Listeria monocytogenes			
<b>Fongicide EN 1650</b>	Aspergillus niger		2 %	15 min
	Candida albicans			
<b>Bactéricide NF T 72 170, en eau dure 30°TH et matières organiques</b>	Pseudomonas aeruginosa	0,5 %		5 min
	Escherichia coli			
	Staphylococcus aureus			
	Enterococcus hirae			
<b>Fongicide NF T 72 300, en eau dure 30 °TH</b>	Absidia corymbifera		2 % 3 % 3 %	15 min
	Aspergillus versicolor			
	Clasdosporium cladosporioides			
<b>Virucide NF EN 13610, en présence de petit-lait acide</b>	Bactériophage MS 2 et Escherichia coli Hfrh		= à 1,0 % ≤ à 0,5 % = à 4,0 % ≤ à 0,5 %	15 min
	Bactériophage T2 et Escherichia coli B			
	Bactériophage ΦX 174 et Escherichia coli			
	Bactériophage lactique n°66 et			
	Streptococcus lactis diacetylactis			
<b>Virucide NF EN 14476</b>	Polyovirus type 1		3 %	60 min
	Adénovirus type 5			
<b>Bactéricide NF EN 13697</b>	Pseudomonas aeruginosa		2 %	5 min
	Escherichia coli			
	Staphylococcus aureus			
	Enterococcus hirae			
	Salmonella typhimurium			
	Listeria monocytogenes			