

Suma[®] Star Des

Détergent plonge manuelle désinfectant

Description

Suma Star Des D1.55 est un détergent désinfectant pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine et est particulièrement adapté pour la plonge manuelle.

Propriétés principales

Suma Star Des D1.55 est un produit adapté pour une utilisation sur tout type de vaisselle et toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine. Sa formule le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, quelle que soit la dureté de l'eau.

Suma Star Des D1.55 est un produit auto-moussant adapté pour une utilisation en poste de désinfection, canon à mousse ou centrale mousse

Avantages

- Permet le nettoyage et la désinfection de la vaisselle en toute sécurité pour le personnel
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Mode d'emploi

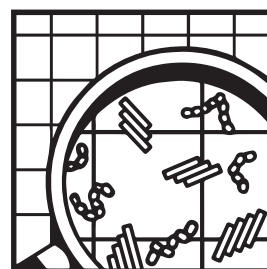
Pour des surfaces souillées, toujours faire précéder la désinfection d'un premier nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.

Méthode générale de nettoyage et de désinfection

En plonge manuelle :

1. Diluer le produit à une concentration comprise entre 5 à 15 m l/L
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou d'un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.
5. Laisser sécher.

D1.55



© A.I.S.E.

Suma[®] Star Des D1.55

Détergent plonge manuelle désinfectant

Données techniques

Aspect	Liquide limpide jaune
pH pur	9.60 – 10.20
Densité relative (20°C)	1.08 – 1.094

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne doivent pas être considérées comme des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité, accessible sur Internet : <https://sds.sealedair.com>

Uniquement pour usage professionnel.

Stockage : conserver dans son emballage d'origine, fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma Star Des D1.55 est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux généralement rencontrés en cuisine.

Normes

Bactéricide à 0,5% selon la norme EN1276 en condition de saleté, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.

Fongicide à 0,75% selon la norme EN1650 en condition de saleté, en 15 minutes de temps de contact, à 20°C.

Législation

Produit conforme à la législation relative :

- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08.09.99 et décret du 17.06.98),
- au règlement Détergent CE 648/2004.

Produit biocide TP4 (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
100904805	2 x 5L

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.