suma Shake D10.3

Détergent désinfectant acide concentré

Description

Suma Shake D10.3 est formulé à partir d'extrait végétal, 100% biodégradable et recommandé pour un usage quotidien. Suma Shake D10.3 est un détergent désinfectant concentré pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces alimentaires ainsi que pour les circuits des machines à lait, à glace, et à chantilly.

Propriétés principales

- Recommandé pour une utilisation quotidienne
- Convient à tous type d'eau
- Sans parfum ni colorant
- 100% biodégradable

Bénéfices

- Efficace contre un large éventail de micro-organismes, contribue à améliorer la sécurité alimentaire
- Réduit l'impact sur l'environnement

Mode d'emploi

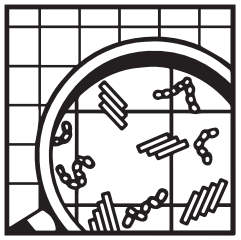
Suivez les instructions de nettoyage recommandées par le fabricant de l'équipement

Nettoyage par pulvérisation:

1. Remplir un pulvérisateur de 750ml avec de l'eau et une dose de 10ml Suma Shake D10.3
2. Eliminer les résidus avant d'appliquer le produit
3. Pulvériser la solution sur une lavette puis appliquer sur la surface à traiter
4. Laisser agir 5 minutes en fonction de l'effet biocide recherché
5. Rincer et laisser sécher à l'air libre

Nettoyage en seau:

1. Doser 10 ml de Suma Shake D10.3 par litre d'eau (chaude) dans un seau
2. Eliminer les résidus avant d'appliquer le produit
3. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette
4. Laisser agir 5 minutes en fonction de l'effet biocide recherché
5. Rincer et laisser sécher à l'air libre



© A.I.S.E.

**Cette posologie est fonction des conditions optimales. Les recommandations peuvent varier. Veuillez consulter votre représentant Diversey pour connaître les instructions.*

Suma Shake D10.3

Données techniques
Aspect: Liquide jaune pâle
pH pur: 2
Densité relative (20°C): 1.08
Viscosité (20°C): <50 mPa.s
Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage
Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diversey.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.
Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle exclusivement.

Compatibilité du produit
Selon les conditions d'utilisation recommandées, Suma Shake D10.3 est adapté pour une utilisation sur tous les matériaux couramment rencontrés en cuisine.

Normes
Bactéricide selon la norme EN1276 à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact.
Bactéricide selon la norme EN13697 (bactéricide et fongicide) à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact.
Levuricide selon la norme EN1650 à une concentration de 1%, en condition de saleté et en 5 minutes de temps de contact.
Virucide à 0,5% sur virus vaccinia virus et Ankara (MVA) selon la norme EN14476 avec un temps de contact de 1 minutes à 20°C.
Pour plus de précision concernant le spectre de désinfection de ce produit, se référer à son récapitulatif d'activité désinfectante disponible sur demande.

Législation
Produit de nettoyage conforme :
– au Règlement Détergent CE 648/2004.
– a la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98).
Suma Shake D10.3 est 100% biodégradable selon le test OECD 301B
Mention obligatoire conformément au Décret n° 2019-643 du 26 juin 2019 relatif à la publicité commerciale pour certaines catégories de produits biocides - produit TP 4 "Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement."

© 2019 Diversey, Inc. All Rights Reserved. de-DE 07/19 (P90337)