

## Delladet

Détergent désinfectant pour application sur les surfaces ouvertes.

### Description

**Delladet** est un détergent concentré désinfectant, spécialement conçu pour l'hygiène des surfaces ouvertes en industries agroalimentaires.

### Propriétés principales

**Delladet** contient un mélange d'agents tensioactifs fortement moussants, de séquestrants et de composés alcalins. Les propriétés désinfectantes sont apportées par les ammoniums quaternaires. Cette formulation permet une grande efficacité contre les souillures et une action désinfectante sur la plupart des micro-organismes, notamment les bactéries Gram + et Gram -.

**Delladet** est conseillé pour un nettoyage et une désinfection en une phase des sols, murs, ustensiles, équipements et autres surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Il est compatible avec des applications dans l'industrie de la viande et la volaille, du grignotage, de la boisson et autres types de process en industries agroalimentaires.

**Delladet** s'utilise manuellement, par trempage ou en pulvérisation. Il est également compatible avec une large gamme de matériel d'application mousse.

### Avantages

- Un seul produit pour nettoyer et désinfecter, permettant un gain de temps
- Action détergente très efficace pour éliminer les graisses et souillures séchées.
- Action désinfectante à larges spectres.
- Utilisable quelque soit la dureté d'eau.

### Mode d'emploi

Pour une activité bactéricide, utiliser **Delladet** à 1% minimum, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.

Pour le nettoyage et la désinfection, utiliser **Delladet** à des concentrations comprises entre 1 et 5% v/v en 5 à 20 minutes de temps de contact, de 20 à 50°C, selon le type et le degré de salissure.

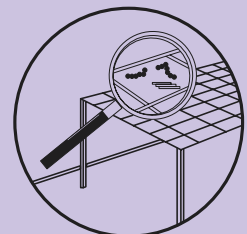
Après application, rinçage à l'eau potable.

### Données techniques

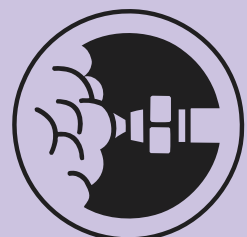
Aspect	Liquide clair, incolore
Densité relative à 20°C	1.05
pH (1% solution à 20°C)	10.6
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	345 gO <sub>2</sub> /kg
Teneur en azote (N)	2.8 g/kg
Teneur en Phosphore (P)	0

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

# VS2



Divosan™



Diverclean™

## Delladet

### Recommandations pour la manipulation et le stockage

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes. Les données de Sécurité peuvent être consultées et/ou obtenues par le serveur télématique DIESE Minitel  
N° vert : 08.36.05.00.99 et sur Internet [www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr)

Réf. St : 13005

### Compatibilité du produit

**Delladet** est compatible avec la plupart des matériaux généralement rencontrés en industries agroalimentaires si le produit est appliqué selon les recommandations de concentrations et de température. Toujours rincer soigneusement les surfaces après application.  
En cas de doute, il est recommandé de réaliser des tests avant toute utilisation prolongée.

### Méthode de test

Réactifs:	TQA 0,15 N
Indicateur :	QA1, QA2
Mode opératoire:	Prélever 20 ml de solution désinfectante. Ajouter 10 gouttes de réactif QA1 et homogénéiser doucement, l'échantillon devient jaune. Ajouter ensuite le réactif QA2, goutte à goutte (agiter doucement le flacon après addition de chaque goutte) jusqu'à obtention d'une coloration rouge/violette ; en général, 3 à 5 gouttes suffisent. Terminer la titration en ajoutant à l'aide du module seringue, goutte à goutte, le réactif TQA 0.15N (tout en agitant doucement le flacon) jusqu'à obtention d'une coloration jaune orangée. Noter le volume obtenu (V)
Calcul:	% p/p <b>Delladet</b> = $V \times 0.0333$

### Normes

Bactéricide à 1% selon la Norme NF EN 1276 en présence d'eau dure et en conditions de saleté (albumine 3 g/l) en 5 minutes à 20°C sur les souches de référence.

### Législation

Produit conforme à la législation relative :

- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24/12/87)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

Homologation de Ministère de l'Agriculture et de la Pêche N°2020154 :

Bactéricide à 1% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de récolte et de stockage (POV).

### Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7509345	2x5L
7509348	20L
7509349	200L
7509893	Vrac
7511148	950L

**JohnsonDiversey (F)**  
9-11 Avenue du Val de Fontenay  
94133 Fontenay sous Bois  
Tel. 01 45 14 76 76  
[www.johnsondiversey.fr](http://www.johnsondiversey.fr)