

Suma Bac D10

Dégraissant désinfectant bactéricide

D10

Description

Suma Bac D10 est un dégraissant désinfectant bactéricide coloré et non parfumé, qui permet, en une seule opération, le nettoyage et la désinfection :

- de toutes les surfaces en cuisine
- des bottes en pédiluves

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine.

Suma Bac D10 s'utilise également pour le dégraissage et la désinfection des bottes en pédiluves à l'entrée/sortie des ateliers en industries agroalimentaires. Sa formule, composée notamment d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage. Sa coloration violette permet d'en détecter aisément sa présence

Avantages

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine
- 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
- Détectable par décoloration
- Particulièrement adapté pour une utilisation en pédiluves dans les industries agroalimentaires.

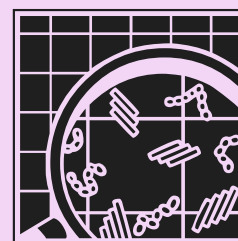
Mode d'emploi

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

1. Utiliser à une concentration de 10 ml/l minimum pour un effet bactéricide à 20°C.
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 avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre.

Suma Bac D10 peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 50 ml/l maximum) fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage.

En pédiluves, la concentration recommandée est comprise entre 1 et 2% (à ajuster en fonction de l'apport journalier en matières organiques dans le pédiluve)



Suma Bac D10

Données techniques

Aspect	Liquide limpide violet
pH pur	10.7
pH solution à 1%	10.3
Densité relative (20°C)	1.05

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE sur Minitel n° vert : 08.36.05.00.99, sur Internet www.diese-fds.com

Stockage : stocker dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma Bac D10** est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique de ce produit, disponible sur simple demande.

Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma Bac D10** sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant JohnsonDiversey.

Normes

	Conditions de propreté	Conditions de saleté
EN 1276, en 5 minutes à 20°C	Bactéricide à 0.5%	Bactéricide à 1% [†]
EN 1276, en 1 minute à 40°C		Bactéricide à 1% [†]
EN 1276, en 5 minute à 10°C		Bactéricide à 2.5%

[†] = Spectre 4

Pour plus de renseignements, se référer au dossier technique désinfectant disponible sur simple demande.

Informations écologiques

Pour les valeurs de Demande Chimique en Oxygène (DCO), teneur en Azote (N) ou Phosphore (P, se référer au dossier technique du produit disponible sur simple demande. Des informations sont aussi disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité de ce produit.

Législation

Produit de nettoyage conforme :

- au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N°648/2004)
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

Homologation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, n°2020153 :

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 stockage (POV).

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7508280	2x5L

JohnsonDiversey (F)

9-11 Avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay sous Bois
Tel. 01 45 14 76 76
www.johnsondiversey.fr