

FICHE TECHNIQUE

Viruclean 5L

Réf : 6798

Viruclean

Nettoyant désinfectant concentré liquide pour milieu alimentaire

- ▲ Nettoyant désinfectant pour cuisines à action rapide
- ▲ Alcalin
- ▲ Élimine les graisses, huiles et protéines
- ▲ Exempt de parfums
- ▲ Action désinfectante confirmée par des normes EN
- ▲ Efficace contre les salmonelles, Listeria et norovirus
- ▲ Inscrit sur la liste des désinfectants de l'IHO (Association industrielle allemande pour l'hygiène et la protection des surfaces)
- ▲ Testé selon les normes EN 1276, EN 1650, EN 13697 et EN 14476
- ▲ Une attestation d'innocuité en milieu alimentaire est disponible sur demande

Domaine d'application

Pour le nettoyage et la désinfection de sols, murs, plans de travail et ustensiles de cuisine résistant à l'eau et à l'alcalinité dans le domaine de la restauration collective. Produit destiné à un usage en milieu alimentaire. Ne pas utiliser sur des surfaces sensibles à l'alcalinité ou traitées avec des protections à un composant.

Application

Avant toute première application, vérifier la résistance du matériau sur une surface peu visible. 1 dose = 25 ml.

Préparation de la solution prête à l'emploi :

Toujours préparer la solution avec de l'eau froide. Dosage : voir tableau. Remplir le vaporisateur mousse de 500 ml d'eau froide jusqu'au marquage et ajouter 1 dose de produit concentré à partir du flacon doseur de 1 L ou d'une centrale de dosage Kiehl (par ex. DosiExpress). Remplir le vaporisateur mousse de 500 ml à l'aide d'une centrale de dosage Kiehl adaptée (par ex. DosiStation, DosiJet). Utiliser les conditionnements de 2 L et 5 L avec une centrale de dosage Kiehl adaptée (par ex. DosiStation, Arcantec, DosiJet).

Nettoyage désinfectant :

Mouiller toute la surface avec la solution désinfectante (env. 15 – 20 ml/m²) et nettoyer à l'aide d'un textile ou d'un dispositif de nettoyage. Consommation : 0,1 ml/m².

Les surfaces et ustensiles entrant directement en contact avec des denrées alimentaires doivent être soigneusement rincés à l'eau potable après le temps de contact. Pour les incrustations de graisses ou de protéines, appliquer le produit dans la concentration adaptée (solution froide). Après le temps de contact, récurer les sols en appliquant de l'eau chaude par le réservoir de la machine.



Indications

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non appropriée du produit. Produit non destiné au consommateur final selon 1999/44/CE art. 1. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. 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.

Numéro d'inventaire : 42836, Eidg. Zul. CHZN1590, TP 04

Composition (selon 648/2004/CE)

Tensioactifs non ioniques < 5%, sels organiques, sels inorganiques, biocides, colorants.

pH produit concentré : env. 13

pH solution prête à l'emploi : env. 12,5

Substances actives dans 100 g :

2,4 g de chlorure de didécyldiméthylammonium (CAS : 7173-51-5), 1,9 g de chlorure d'alkyldiméthylbenzylammonium (CAS : 68391-01-5).

Marquage

Marquage (produit concentré) : SGH05, SGH09, Danger. H314 Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. H400 Très toxique pour les organismes aquatiques. H412 Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. P273 Éviter le rejet dans l'environnement. P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. P305+P351+P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P308+P313 EN CAS d'exposition prouvée ou suspectée : Consulter un médecin. Contient : Potassium silicate / Benzalkonium chloride (INCI)

Tests et référencements

Recommandations de dosage pour la désinfection de surfaces en milieu alimentaire

Méthode de test	Spectre d'efficacité	Charge	Dosage		Temps de contact	Germes-tests
EN 13697 Désinfection de surfaces sans action mécanique	bactéricide levuricide	élevée	5 %	500 ml/10 L	30 min	Staphylococcus aureus dont SARM, Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium Candida albicans

Autres tests

Méthode de test	Spectre d'efficacité	Charge	Dosage		Temps de contact	Germes-tests
Milieu industriel, milieu institutionnel et milieu alimentaire						
EN 1276 Essai quantitatif de suspension	bactéricide	faible	2 %	200 ml/10 L	5 min	Staphylococcus aureus dont SARM, Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa
EN 1650 Essai quantitatif de suspension	levuricide	faible	0,5 %	50 ml/10 L	15 min	Candida albicans
			1 %	100 ml/10 L	5 min	
		élevée	2 %	200 ml/10 L	15 min	
			3 %	300 ml/10 L	5 min	
EN 13697 Désinfection de surfaces sans action mécanique	bactéricide	faible	7,5 %	750 ml/10 L	5 min	Staphylococcus aureus dont SARM, Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium
EN 13697 Désinfection de surfaces sans action mécanique	levuricide	faible	3 %	300 ml/10 L	15 min	Candida albicans
			2 %	200 ml/10 L	30 min	
		élevée	4 %	400 ml/10 L	15 min	
			3 %	300 ml/10 L	30 min	
Virucidie						
EN 14476 Essai quantitatif de suspension	norovirus	faible	7,5 %	750 ml/10 L	30 min	Norovirus murin (MNV)
			5 %	500 ml/10 L	60 min	
		élevée	7,5 %	750 ml/10 L	30 min	