



# D10

## Détergent désinfectant

### Description

Suma Bac D10 est un détergent désinfectant concentré qui permet en une seule opération le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine.

### Propriétés principales

Suma Bac D10 est un liquide détergent désinfectant concentré qui nettoie et désinfecte toutes les surfaces en une seule opération. Le produit est adapté pour toutes les surfaces en cuisine. La formule, composée d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, rend le produit particulièrement efficace sur un grand nombre de bactéries, champignons (*Candida*) et virus (grippe aviaire). La formule contient également des surfactants qui permet le nettoyage et la désinfection en une seule opération.

### Avantages

- Un produit pour nettoyer et désinfecter
- Attaque la graisse et les souillures cuites
- Efficace sur un large spectre de bactéries, champignons (*Candida*) et virus (grippe aviaire), améliorant la sécurité alimentaire
- Compatible avec toutes les duretés d'eau

### Mode d'emploi

#### Nettoyage et désinfection par pulvérisation :

1. Dosage: 30 ml dans un vaporisateur de 750 ml = 4%
2. Enlever les souillures
3. Pulvériser le produit sur la surface
4. Laisser agir 15 minutes
5. Rincer abondamment avec de l'eau les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre

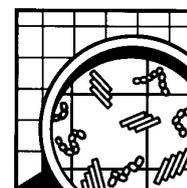
Le produit dans le vaporisateur sera efficace pendant sept jours. Rincer et sécher la bouteille avant de la remplir.

#### Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

1. Utiliser deux doses 40 ml pour 1 litre de l'eau chaude = 4%
2. Enlever les souillures
3. Appliquer la solution à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse
4. Laisser agir 15 minutes
5. Rincer abondamment avec de l'eau les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre

#### Inactivation du virus de la grippe aviaire :

1. Dosage: 10 ml par litre d'eau chaud = 1%
2. Enlever les souillures
3. Appliquer la solution à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse
4. Laisser agir 5 minutes (10 minutes pour surfaces polluées)
5. Rincer abondamment avec de l'eau les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre



© A.I.S.E.



# D10

## Détergent désinfectant

### Données techniques

Aspect :	Liquide limpide, violet
pH pur :	10.7
pH solution à 1% :	10.3
Poids spécifique (g/ml; 20 °C) :	1.05

*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

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité.

Stockage: Conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

### Compatibilité du produit

Selon nos instructions d'utilisation, Suma Bac D10 est adapté à tous les matériels généralement rencontrés en cuisine.

### Méthode de test

Testé par directives DGHM (4% / 15 min. temp d'action)  
Avian influenza virus EN 14476 (1% / 5 min. temp d'action)  
EN 1276 (1% / 5 min. temp d'action)  
Efficace contre les bactéries, Candida et virus de grippe aviaire

### Législation

Uniquement pour usage professionnel.

No. d'autorisation: CHZB490

Agent chimique: Quaternäre Ammoniumverbindung; Benzyl-C12-16-alkyldimethyl-, Chlorid (70mg/g)