



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 20-50° C, selon le type et le degré de salissure.

Après application, rinçage à l'eau potable.

Données techniques

Aspect	Liquide clair, incolore
Densité relative 20°C	1.05
pH (1% solution 20°C)	10.6
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	345 gO ₂ /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



Delladet

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : toutes les informations de sécurité sur l'utilisation et la manipulation de ce produit sont fournies sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.diverseys.com.

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine fermé à l'abri des températures extrêmes de stockage.

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 : $\% \text{ p/p Delladet} = V \times 0.0333$

Normes

Bactéricide à 1% selon la Norme 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 de nettoyage conforme :

- au règlement détergent concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N 648/2004).
- la législation des 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).

Ce document a une valeur informative et ne constitue en aucun cas une base légale.

La Fiche de Données de Sécurité et l'étiquette doivent rester les documents réglementaires de référence.