

Jy'net DDM pae

Dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

C'est un nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires.

Il est d'utilisation très facile car il est prêt à l'emploi.

Il s'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires et produits d'origine animale.

Il convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles...

Bactéricide, fongicide, levuricide et virucide.
(voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes).

→ Données techniques :

Aspect :	pH :	Densité :
liquide limpide	11,3 - 12,3	0,99 - 1,01

→ Mode d'emploi :

Nettoyage et désinfection :

- Pulvériser la solution sur la surface,
- Laisser agir 5 à 15 minutes,

- Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Dilution : se référer au normes ci-après selon l'action désinfectante souhaitée.

→ Précautions :

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40 °C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante. Stocker à l'abri du gel. Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

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

→ Caractéristiques :

Sécurité selon FDS : Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1. Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3.

→ Produit biocide : TP 2/4

Substances actives biocides : chlorure d'alkyl diméthyl benzyl ammonium, CAS : 68424-85-1, 3 g/kg, éthanol, CAS : 64-17-5, 1 g/kg.

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 03 27 39 33 32 pour le personnel médical.

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

→ Emballage :

carton de 12 pulvérisateurs de 750 ml

20/09/24 Ind.8

Jy'net DDM pae

Propriétés microbiologiques

NORME

EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHEs

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

DILUTION

s'utilise pur

NORME

EN 1650

en conditions de saleté
Fongicide

SOUCHEs

Candida albicans
Aspergillus niger

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

s'utilise pur

NORME

EN 14476

en conditions de saleté
Virucide
Virus enveloppés

SOUCHEs

Virus de la vaccine
Coronavirus Humain HCoV-229E
Pour tous les autres virus couverts par la norme, voir tableau ci-contre

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

DILUTION

s'utilise pur

NORME

EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHEs

Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

DILUTION

s'utilise pur

NORME

EN 13697

en conditions de saleté
Levuricide

SOUCHEs

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

s'utilise pur

NORME

EN 13697

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHEs

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

s'utilise pur

VIRUS ENVELOPPÉS

Virus de la Vaccine

Filoviridae

Flaviviridae

Herpesviridae

Virus de l'hépatite B (VHB)

Virus de l'Hépatite C (VHC)

Virus de l'hépatite Delta (VHD)

Virus de l'immunodéficience

humaine (VIH)

Virus de la leucémie humaine

à cellules T (HTLV)

Coronavirus

Paramyxoviridae

Virus de la rubéole

Virus de la rougeole

Virus de la rage

Poxviridae