



CUISINE

Fiche technique

C.7 | NETTOYANT ACIDE ALIMENTAIRE DÉSINFECTANT



5 kg

- Remise en état des surfaces fortement encrassées
- Élimine les dépôts de tartre et de salissures minérales
- Fait briller les surfaces en inox
- Extrêmement puissant



— validé —
HACCP
méthode



CONTACT
ALIMENTAIRE

BACTÉRICIDE

VIRUCIDE

LEVURICIDE

ANTI-CORONAVIRUS

DATE DE PÉREMPTION

24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

SÉCURITÉ SELON FDS

Conformément au règlement (CE) n° 1272/2008 et ses adaptations. Corrosion cutanée, Catégorie 1B. Lésions oculaires graves, Catégorie 1. Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1. Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3. Ce mélange ne présente pas de danger physique. Voir les préconisations concernant les autres produits présents dans le local. Le mélange est un produit détergent à usage biocide. Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)3.26.54.40.50 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français. Conforme à l'arrêté français 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. Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

Uniquement pour usage professionnel.

MODE D'EMPLOI



DILUTION
MANUELLE
1 à 2%



DILUTION
CENTRALE
1 à 2%

Appliquer la solution sur la surface à nettoyer. Laisser agir. Dilution et temps de contact : se référer aux normes ci-contre. Brosser si nécessaire puis rincer abondamment à l'eau claire. Ce produit est compatible avec une usage industriel, agroalimentaire, particulièrement dans l'industrie de la viande.

DONNÉES TECHNIQUES

ASPECT : Liquide fluide

DENSITÉ : 1,16 - 1,18

LIGNE DE MESURE DU PH



CONDITIONNEMENT

CARTON : 4 x 5 kg

PALETTE : 32 cartons 5 kg

STOCKAGE

Stocker à l'abri du gel.

PRÉCAUTIONS

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas utiliser avec un produit oxydant (eau de javel) et alcalin. Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. **Formule déposée au centre Antipoison France: + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA).**
UFI : 5AHE-HR52-JU1Y-6Q47



CUISINE

PRODUIT BIOCIDÉ TP 2/4

CHLORURE DE DIDECYLDIMETHYL AMMONIUM, CAS : 7173-51-5, 50g/kg.

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

COLLECTIVITÉS - RESTAURANTS - INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

BACTÉRICIDE

NORME : EN 1276

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium
Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis
Legionelle pneumophila

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 1%

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 0.5%

SOUCHES

Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1%

NORME : EN 13697

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium
Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis
Legionelle pneumophila

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 1.5%

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 1%

SOUCHES

Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1.5%

NORME : EN 16615

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Enterococcus hirae
Pseudomonas aeruginosa
Staphylococcus aureus
Listeria monocytogenes
Salmonelle typhimurium
Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis
Campylobacter jejuni
Legionelle pneumophila

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 1%

LEVURICIDE

NORME : EN 1650

En conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 1%

NORME : EN 13697

En conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 2%

NORME : EN 16615

En conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 1%



CUISINE

COLLECTIVITÉS - RESTAURANTS - INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

VIRUCIDE

NORME : EN 14476

En conditions de saleté
Virucide

SOUCHES

Coronavirus humain 229E

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 0.1%

SOUCHES

Virus enveloppés*

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 0.5%

SOUCHES

Spectre limité**

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
DILUTION : 5%
ou
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2.5%

NORME : EN 16777

En conditions de saleté
Virucide

SOUCHES

Coronavirus humain 229E

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 0.1%

SOUCHES

Virus enveloppés*

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
DILUTION : 0.5%

SOUCHES

Spectre limité**

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
DILUTION : 3%
ou
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2%

*VIRUS ENVELOPPÉS

*autres souches couvertes
par la norme*

SOUCHES

Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
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
Virus de la grippe
Poxviridae

**SPECTRE LIMITÉ

*autres souches couvertes
par la norme*

SOUCHES

Rotavirus
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
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



CUISINE

INDUSTRIE DU LAIT

BACTÉRICIDE

NORME : EN 1276

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Salmonella typhimurium
Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 0.75%

SOUCHES

Listeria monocytogenes
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 0.5%

SOUCHES

Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1%

NORME : EN 13697

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium
Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1%

SOUCHES

Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1.5%

NORME : EN 16615

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Enterococcus hirae
Pseudomonas aeruginosa
Staphylococcus aureus
Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium
Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis
Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 0.5%

LEVURICIDE

NORME : EN 1650

En conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 0.75%

NORME : EN 13697

En conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1%

NORME : EN 16615

En conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 0.5%



CUISINE

INDUSTRIE DE LA VIANDE ET CHAMBRE FROIDE

BACTÉRICIDE

NORME : EN 1276

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium
Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2%

NORME : EN 13697

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2.5%

SOUCHES

Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium
Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 3%

NORME : EN 16615

En conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Enterococcus hirae
Pseudomonas aeruginosa
Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1.5%

SOUCHES

Listeria monocytogenes
Salmonella typhimurium
Campylobacter jejuni

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 3%

LEVURICIDE

NORME : EN 1650

En conditions de saleté
Levuricide
SOUCHES : Candida albicans
ESSAI
Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2%

NORME : EN 13697

En conditions de saleté
Levuricide
SOUCHES : Candida albicans
ESSAI
Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2.5%

NORME : EN 16615

En conditions de saleté
Levuricide
SOUCHES : Candida albicans
ESSAI
Température : 1°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 1.5%

VIRUCIDE

NORME : EN 14476

En conditions de saleté
Virucide

SOUCHES

Coronavirus humain 229E
Virus enveloppés*

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2%

SOUCHES

Spectre limité**

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2.5%

NORME : EN 16777

En conditions de saleté
Virucide

SOUCHES

Coronavirus humain 229E
Virus enveloppés*

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 2.5%

SOUCHES

Spectre limité**

ESSAI

Température : 4°C
Temps de contact : 30 min
DILUTION : 3%

*VIRUS ENVELOPPÉS

*autres souches couvertes
par la norme*

SOUCHES

Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
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
Virus de la grippe
Poxviridae

**SPECTRE LIMITÉ

*autres souches couvertes
par la norme*

SOUCHES

Rotavirus
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
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



CONTACT
ALIMENTAIRE

— valide —
HACCP
méthode

GALLIC

L'alchimie à la Française



CUISINE NETTOYANT DÉTARTRANT

C·7 NETTOYANT ACIDE ALIMENTAIRE DÉSINFECTANT



5L - Réf. 118343



Centrale de nettoyage
Dilution automatique



- 1 Appliquer **C·7 NETTOYANT ACIDE ALIMENTAIRE DÉSINFECTANT** sur la surface à désinfecter
- 2 Laisser agir 5 à 15 min selon la désinfection souhaitée
- 3 Brosser si nécessaire
- 4 Rincer abondamment à l'eau claire



Utiliser des équipements de protection individuelle (gants, masque...)



Scanner ce QR
CODE pour lire la
fiche technique

DEPHI
LES INDISPENSABLES

Toujours à vos côtés, votre partenaire Groupe DEPHI
Retrouvez toutes nos offres sur www.dephi.fr

Etablissement :

Adresse :

Responsable :