



## CODES & EMBALLAGES

**214 218** - Carton de 2 x 5 L

**214 219** - Bidon de 20 L

**214 220** - Bidon de 200 L

## CARACTÉRISTIQUES

**Aspect** : Liquide limpide incolore à jaunâtre

**pH 1%** : 11 ±0,5

**Densité** : 1,085 g/cm<sup>3</sup> ±0,015

**Substance active** : BENZALKONIUM CHLORIDE [ADBAC/BKC (C12-C16)] (N°CAS : 68424-85-1) à 50 g/Kg.

# PERFORMANCE DDM+

## DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT POUR SURFACES ALIMENTAIRES

PERFORMANCE DDM+ est un détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore actif, pour les surfaces alimentaires. Formule à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant. S'utilise sur tous supports\* (sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération...). Produit biocide concentré TP2 et TP4. Bactéricide, levuricide, fongicide et virucide.

### MODE D'EMPLOI

S'utilise avec un appareil générateur de mousse ou pulvérisateur. Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage. Effectuer un pré-rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate. Laisser agir le temps nécessaire selon l'efficacité désinfectante souhaitée. Rinçage à l'eau froide potable.

*Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé des caractéristiques biologiques page suivante.*

### DOMAINES D'APPLICATION

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries...

Industries agroalimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale, locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

### PRÉCAUTIONS

Produit strictement professionnel. Tenir hors de portée des enfants. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Faire un test au préalable sur une surface peu visible. Avant utilisation, mettre à l'abri ou couvrir les aliments dans les pièces à traiter. Ne pas jeter dans les égouts et les cours d'eau. Recycler ou éliminer de préférence par un collecteur ou une entreprise agréée. Nettoyage du matériel à l'eau. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.

\*Faire un test au préalable sur une surface non visible, avec le plus grand dosage et le plus long temps de contact

# PERFORMANCE DDM+

**DÉGRAISSANT  
DÉSINFECTANT  
MOUSSANT POUR  
SURFACES  
ALIMENTAIRES**

## LÉGISLATION

La formule répond au règlement (CE) n°528/2012 des produits biocides.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

TP2: Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux. TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.

Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004): Consulter la rubrique 15 de la FDS.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet [www.performance-hygiene.fr](http://www.performance-hygiene.fr). Formule (N°0700) déposée au centre antipoison européen (PCN). N° de téléphone d'appel d'urgence ORFILA : + 33 (0) 1 45 42 59 59. 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.

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Efficacités désinfectantes en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/L) à 20°C :

EFFICACITÉ	NORMES	SOUCHES	°C	TEMPS	%
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	<b>Souches obligatoires</b> Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	20°C	5 min.	2 %
		<b>Souches additionnelles</b> Listeria monocytogenes Salmonella enterica			1 %
Levuricide	EN 1650 EN 13697	<b>Souches obligatoires</b> Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae		15 min.	1 %
		<b>Souches additionnelles</b> Listeria monocytogenes Salmonella enterica			
Fongicide	EN 1650 EN 13697	Candida albicans	5 min.	1 %	
		Aspergillus brasiliensis	15 min.	0,5 %	
Virucide	EN 14476 EN 16777	Adenovirus Norovirus murin Poliovirus	30 min.	4 %	
		Adenovirus Norovirus murin		3 %	

Efficacités désinfectantes en condition de saleté viande (albumine bovine à 3 g/L + érythrocytes de moutons 3 mL/L) à 10°C :

EFFICACITÉ	NORMES	SOUCHES	°C	TEMPS	%
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	<b>Souches obligatoires</b> Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	10°C	15 min.	3 %
		<b>Souches additionnelles</b> Listeria monocytogenes Salmonella enterica			1 %
Levuricide	EN 1650 EN 13697	Candida albicans			2 %

Efficacités désinfectantes en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/L) à 40°C :

EFFICACITÉ	NORMES	SOUCHES	°C	TEMPS	%
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	<b>Souches obligatoires</b> Enterococcus faecium	40°C	5 min.	0,25 %
		<b>Souches additionnelles</b> Listeria monocytogenes Salmonella enterica			0,10 %
Levuricide	EN 1650 EN 13697	Candida albicans		0,5 %	
Fongicide	EN 1650 EN 13697	Aspergillus brasiliensis	15 min.	2,5 %	