



# WI FOOD DDM + BIOSURFACTANT

## DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT BIOSURFACTANT

À base de biosurfactants pour un dégraissage  
encore plus efficace  
Respectueux de l'environnement



### > Utilisation

Dégraissant et désinfectant en milieu alimentaire, destiné au nettoyage des sols et des surfaces. Spécialement recommandé pour l'élimination des salissures organiques, graisses d'origine animale ou végétale, sang et protéines.

### > Mode d'emploi

Solution concentrée pour un usage professionnel avec un système de dosage automatique.

S'utilise en dilution de 0,50% (0,5ml/L) à 2% (20ml/L) selon l'activité microbienne recherchée en respectant le temps de contact. Rincer à l'eau potable après usage. Ne pas utiliser sur les supports en aluminium, cuivre, laiton et leurs alliages. Incompatible avec les métaux sensibles au pH alcalins.

### > Composition

Chlorure de didécyldiméthylammonium (N° CAS 7173-51-5) 5%, alcool éthylique (n° cas 64-17-5) 1%. pH : 12,5 +/- 0,5 (100%)

#### BIOTENSIOACTIFS :

*Les Biotensioactifs Sophorolipides sont présents dans la nature et ils sont 100% d'origine renouvelable. Aucune réaction chimique (fermentation) et pas d'extraction par solvant.*

### > Caractéristiques

- Etat physique : .....Liquide.
- Couleur : .....Incolore
- pH direct : .....12,5 +/- 0,5
- Densité à 20 °C : .....1,00 +/- 0,05

### > Propriétés microbiologiques\*CONDITION DE SÉLÉCTION

| ACTIVITÉ    | NORME*   | SOUCHES                                                                                                                                    | TEMPS  | DOSE  |
|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| BACTERICIDE | EN 1276  | Pseudomonas aeruginosa<br>Escherichia coli<br>Staphylococcus aureus<br>Enterococcus hirae<br>Salmonella enterica<br>Listeria monocytogenes | 5 MIN  | 0,8 % |
|             | EN 13697 | Staphylococcus aureus<br>Enterococcus hirae<br>Escherichia coli                                                                            | 5 MIN  | 0,5 % |
| LEVURICIDE  | EN 1650  | Candida albicans                                                                                                                           | 5 MIN  | 2 %   |
|             | EN 1650  |                                                                                                                                            | 15 MIN | 0,8 % |
| FONGICIDE   | EN 13697 | Candida albicans<br>Aspergillus niger                                                                                                      | 15 MIN | 1 %   |
| VIRUCIDE    | EN 14476 | Coronavirus 229e                                                                                                                           | 1 MIN  | 1 %   |

### > Précautions d'emploi

Utilisation réservée aux professionnels

### > Logistique

|                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| Conditionnement                  | 5 kg<br>carton     |
| Colis                            | 1                  |
| Colis dimensions extérieurs (cm) | 23,5 X 18,5 X 14 H |
| Poids brut                       | 5,208 kg           |
| Code produit                     | 131009             |

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.



Parc d'Activités des Cortots  
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-Lès-Dijon  
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

# CUISINE