

exeol food 390

Détergent dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.

- En 5 min. à 1% : bactéricide et levuricide.
- En 10 min. à 2% : virucide contre les virus enveloppés.
- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.
- Produit moussant pour une utilisation en centrale de dilution ou canon à mousse.
- Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.



Mode d'emploi

Respecter le plan d'hygiène de l'établissement.

Préparation de la solution :

Lors de la première utilisation, retirer la bague d'invulnérabilité puis dévisser le bouchon.

1. Dévisser le bouchon. **2.** Utiliser un système de dosage adapté. **3.** Diluer **exeol food 390** avec de l'eau à température ambiante :

- 1% (10mL/L) - 5 min. : Bactéricide, Levuricide.

- 2% (20mL/L) - 10 min. : Virucide contre les virus enveloppés.

Refermer le bidon après utilisation.

Utilisation :

1. Si nécessaire pratiquer un raclage et rinçage préalables. **2.** Appliquer en canon à mousse ou centrale de dilution. **3.** Temps de contact : 5 à 10 min. selon le spectre d'activité recherché. **4.** Rincer à l'eau potable. Laisser sécher.

Après usage, rincer les équipements ayant servi à l'application du produit.

Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Présentations commerciales

- Carton 2 x 5L : EXP0054

➕ PRODUIT

**BACTÉRICIDE
LEVURICIDE
1% - 5 MIN.**

**VIRUCIDE
VIRUS
ENVELOPPÉS
2% - 10 MIN.**

BONNES PRATIQUES



8,5±0,5
pH À 1%



Dossier produit disponible sur
www.exeol.fr

UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL

exeolfood 390

Détergent dégraissant désinfectant surfaces alimentaires

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, 20°C :

	ESSAIS	SOUCHES	CONCENTRATION	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i>	1%	5 min.
Levuricide	EN 1650 EN 13697	<i>Candida albicans</i>	1%	5 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	Virus de la Vaccine ¹ souche <i>Elstree</i>	2%	10 min.

¹Le Virus de la Vaccine est le virus représentatif des virus enveloppés présentés dans l'Annexe A de la norme EN 14476+A2 et de la norme EN 16777, comme par exemple : Virus de l'hépatite B (VHB) ; Virus de l'hépatite C (VHC) ; Virus de l'immunodéficience humaine (VIH) ; Herpesviridae (Herpès virus) ; Coronavirus ; Virus de la grippe, de la rage, de la rubéole, de la rougeole ; ...

Composition	Caractéristiques	Précautions
Préparation concentrée liquide biocide TP2/TP4. Substance active biocide (% m/m) : N-(3-aminopropyl)-N-dodecylpropane-1,3-diamine (CAS : 2372-82-9) 1,91%.	- Etat physique : Liquide - pH pur : $10 \pm 0,5$ - pH à 1% : $8,5 \pm 0,5$ - Parfum : Non parfumé - Couleur : Incolore - Masse volumique : 1,023 - 1,043 g/mL	Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. UFI : 3T99-V0K0-2001-DDNG



UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

 Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL