



NEOPUR DDA

Nettoyant désinfectant alimentaire

Nettoyant désinfectant concentré des sols et surfaces.
S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de préparation et de transformation des denrées alimentaires.
Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail.
Ne contient pas d'ammonium quaternaire.
Bactéricide. Levuricide. Virucide. (voir au verso pour plus de détails)
Produit réalisé à partir de matières premières d'origine végétale et/ou minérale.

Mode d'emploi

Diluer le produit de 1 à 2%. Désinfection : pour la dilution se référer aux normes ci-dessous. Pulvériser ou étendre la solution sur la surface à désinfecter. Laisser agir entre 15 et 30 min pour obtenir la désinfection souhaitée. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire. « Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation ».

Conditionnements

Emballage :
carton de 4 bidons de 5L.

Données techniques

- ▶ Aspect : liquide limpide incolore
- ▶ pH 1,1 - 2,1
- ▶ Densité : 1,08 - 1,10

Précautions

Uniquement pour un usage professionnel.
Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Ne pas utiliser en association avec d'autres produits.
Ne pas utiliser sur supports ferreux.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Sécurité selon FDS

La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH.
Corrosion cutanée, Catégorie 1.
Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Produit biocide TP 4

Substance active biocide : acide lactique, CAS : 79-33-4 240 g/kg.
Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.
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.

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

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 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.

25-09-2023 Ind. 8 ■



NORMES

SOUCHES
BACTÉRICIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

NORMES					SOUCHES
EN 1276	2%	15 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa	
EN 1276	3.5%	15 min	20°C	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	
EN 1276	3.5%	15 min	20°C	Lactobacillus brevis, Enterobacter cloacae, Campylobacter jejuni	
EN 13697	2%	15 min	40°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa	
EN 13697	2%	15 min	40°C	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	
EN 13697	2%	15 min	40°C	Lactobacillus brevis, Enterobacter cloacae, Campylobacter jejuni	
EN 13697	4%	15 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa	
EN 13697	3%	15 min	20°C	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	
EN 13697	3%	15 min	20°C	Enterobacter cloacae, Campylobacter jejuni	

LEVURICIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

NORMES					SOUCHES
EN 1650	4%	15 min	40°C	Candida albicans	
EN 1650	6%	15 min	20°C	Candida albicans	
EN 13697	6%	15 min	40°C	Candida albicans	
EN 13697	20%	30 min	20°C	Candida albicans	

VIRUCIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

NORMES					SOUCHES
EN 14476 spectre limité*	4%	30 min	20°C	Adénovirus type 5, Norovirus murin	

***SPECTRE LIMITÉ**

autres souches couvertes par la norme

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