

DÉSINFECTANT POUR LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES



S1
PROCIDE

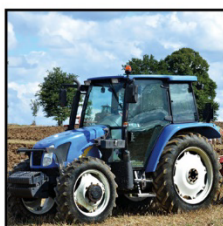
ENTRETIEN DES VEHICULES

ACTION

- Désinfecter
- Nettoyer
- Dégraisser



Photo non contractuelle



INNOVATION :

- Shampoing désinfectant carrosserie à fort pouvoir dégraissant.
- Plusieurs actions en un seul passage.
- Economique : dilution dès 0,5 % avec action désinfectante.

PROTECTION :

- Désinfectant : bactéricide, levuricide, fongicide, actif sur virus enveloppés.
- Actif sur Salmonelle et Listeria.
- Détail des normes : voir en fiche complémentaire.
- Sans ammonium quaternaire.
- Sans soude, sans potasse.
- pH 8,7 en solution à 1 %.

CONSEIL :

- Convient pour le nettoyage et la désinfection des bennes, camions de transport d'aliments, tracteurs, remorques.
- Idéal en industrie agro-alimentaire, milieu agricole, transport, logistique.
- Peut aussi s'utiliser sur les surfaces et en lave-bottes.

MODE D'EMPLOI :

- Diluer entre 0,5 et 7 % selon la désinfection souhaitée.
- Appliquer à l'aide d'une centrale de lavage, à la brosse, au canon à mousse.
- Brosser si nécessaire.
- Rincer à l'eau potable les surfaces entrant en contact avec les aliments.
- Rincer le matériel à l'eau claire après utilisation.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.
- Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.
- Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

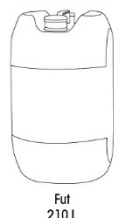
CARACTÉRISTIQUES :

- Aspect : liquide limpide jaune.
- Densité : 1,025.
- Produit à usage biocide TP04 : N-(3-AMINOPROPYL)-N-DODÉCYLPROPANE-1,3-DIAMINE (CAS 2372-82-9) : 47 g/kg.

CONDITIONNEMENTS :



Bidon
5 L

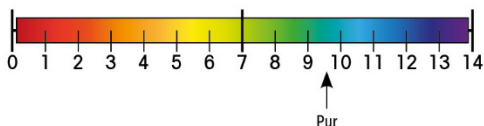


Fut
210 L



Container
1000 L

pH :



AVEC CE PRODUIT, IPC VOUS PROPOSE :

- S1 AA ■ S2 ■ CENTRALE DE LAVAGE VL/PL ■ CANON A MOUSSE

IR :

07/24



Quality Assurance
Systems Ltd

Entreprise certifiée
ISO 9001
ISO 14001

INNOVATION • PROTECTION • CONSEIL

Création : 24.06.24

IR : 08.07.24

IPC • 10, quai Malbert • CS 71 821 • 29 218 BREST Cedex 2

Tél : +33 (0)2 98 43 45 44 • Fax : +33 (0)2 98 44 22 53 • Internet : ipc@groupe-ipc.com • Site : www.ipc-sa.com

S1 PROCIDE

Désinfectant pour les surfaces
en contact avec les denrées alimentaires

Normes de désinfection :

Désinfection	Norme	Souches testées	Temps de contact	Dilution (conditions de propreté)	Dilution (conditions de saleté)
Bactéricide	EN 1276	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus	5 minutes	0.5 %	1%
Bactéricide	EN 13697	Enterococcus hirae Salmonella enterica Listeria monocytogenes	5 minutes	0.5 %	1%
Levuricide	EN 1650	Candida albicans	5 minutes	0.25 %	0.5 %
	EN 13697		5 minutes	0.5 %	0.5 %
Fongicide	EN1650	Aspergillus brasiliensis	15 minutes	3 %	4 %
	En 13697		15 minutes	4 %	4 %
Actif sur virus enveloppés	EN 14476	MVA (Modified Vaccinia virus Ankara) Coronavirus bovin	5 minutes	/	7 %

Toutes les normes de désinfection TP04 sont testées à 20 °C.



Quality Assurance
Systems Ltd

Entreprise certifiée
ISO 9001
ISO 14001

Création : 24.06.24
IR : 08.07.24

INNOVATION • PROTECTION • CONSEIL