



F&B Divodes FG

VT29

Désinfectant universel pour le traitement intermédiaire et final (Numéro d'autorisation BE-REG-00525)

Description

Divodes FG est un spray désinfectant prêt à l'emploi qui s'utilise dans l'industrie alimentaire et des boissons et également dans les cuisines.

Propriétés principales

- Divodes FG est un spray désinfectant à action rapide pour le traitement intermédiaire et final.
- Divodes FG s'utilise en toute sécurité sur des surfaces qui entrent en contact avec des denrées alimentaires et s'évapore rapidement sans laisser de résidus visibles. Ce produit permet la désinfection des surfaces résistantes à l'alcool, des machines et des composants (convoyeurs, soutireuses, mireuses, composants sensibles à l'eau, etc) ainsi que des surfaces telles que tables de découpe généralement rencontrés dans l'industrie alimentaire et des boissons. Le produit convient également pour la désinfection des présentoirs dans les supermarchés, les boucheries, etc.
- Il peut également être appliqué pendant les pauses intermédiaires afin de maintenir un standard d'hygiène stable jusqu'à ce que la production redémarre.
- Divodes FG est un mélange équilibré d'alcools pour un résultat biocide optimal. Le produit a un large spectre d'application et élimine efficacement les bactéries et les levures.

Avantages

- Prêt à l'emploi (pas de dilution requise)
- Désinfection efficace dans un large spectre d'applications
- Non moussant
- Particulièrement recommandé pour l'utilisation dans des zones sensibles à l'humidité
- S'évapore rapidement, pas de résidu

Mode d'emploi

Avant d'utiliser Divodes FG, toujours bien nettoyer la surface à traiter. Divodes FG s'utilise non dilué. Vaporiser le produit sur la surface à traiter et laisser sécher pendant 5 minutes. Rincer n'est pas nécessaire.

N.B. Eviter le contact du produit vaporisé avec des moteurs ou d'autres équipements électriques exposés. Eviter la formation d'aérosol. Ne pas vaporiser sur des surfaces chaudes et à conserver à l'écart de toute source d'ignition.





F&B **Divodes FG**

VT29

Données techniques

Aspect	Liquide clair, incolore
Densité relative à 20°C	0.86
pH (pur à 20°C)	8.8
Demande Chimique en Oxygène	1510 gO ₂ /kg
Teneur en Azote (N)	-
Teneur en Phosphore (P)	-

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production normale et ne peuvent pas être considérées comme des spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes. Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité.

Compatibilité du produit Suivant nos instructions d'utilisation, Divodes FG est adapté à tous les matériaux généralement rencontrés dans l'industrie alimentaire et des boissons. Eviter néanmoins le contact du produit vaporisé avec le polycarbonate ou d'autres matériaux en plastique sensible au stress-cracking. En cas de doute, il est recommandé de réaliser des tests sur les autres matériaux avant une utilisation prolongée.

Normes

Le numéro d'autorisation pour le Divodes FG est le BE-REG-00525.

Données microbiologiques

NE 1276 : autorisé à une dilution de 50% en eau dure (300ppm en tant que CaCO₃), à une légère salissure (0.03% d'alumine bovine) et un temps de contact de 5 minutes à 20°C.

EN 14476 : autorisé à une dilution de 80% en eau dure (300 ppm en CaCO₃), faible teneur en matière grasse (0,03% d'alumine bovine) et 5 minutes de temps de contact.

à 20° C contre l'adénovirus de type 5 et le norovirus murin S99.

Non dilué actif contre les bactéries, les levures et les virus (activité virale limitée) selon les normes EN1276, EN1650, EN13697, EN14476 et EN16777 dans des conditions de propreté et un temps de contact de 5 min à 20°C, actif non dilué contre les bactéries et les levures dans des conditions sales (salissures de l'industrie de la viande et de la brasserie) et un temps de contact de 30 secondes à 4°C (données supplémentaires non incluses dans l'enregistrement)



F&B Divodes FG

VT29

www.diversey.com

© 2020 Diversey, Inc. All Rights Reserved.