



Fiche Technique

Univers de la cuisine

Stradol

Stradol DD1 Détergent désinfectant



- Nettoyage et désinfection pour l'industrie alimentaire
- Recommandé pour les cuisines professionnelles
- Homologué par le ministère de l'agriculture pour le traitement bactéricide en P.O.A.



Stradol DD1 5L

- Destiné au nettoyage et à la désinfection dans le domaine de l'industrie alimentaire : abattoirs, conserveries de viande, légumes, poissons, fromageries, laiteries, ...
 - Homologation délivrée le 03/12/99 par le ministère de l'agriculture n°9900435
 - Permet d'assurer l'hygiène des surfaces et du matériel qui entrent directement en contact avec les aliments et leur environnement immédiat.
 - Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).
 - Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 – TP4 – Directive 98/8/CE). Contient du chlorure de didecylmethyl ammonium 45.00 g/kg (N° CAS 7173-51-5)
 - Désinfecte selon la norme EN 1276 : 1% - POV – POA en conditions de propreté
 - Activité fongicide conforme à la norme EN 1650 à 0,5% en conditions de propreté
-
- Aspect : liquide limpide
 - pH en dilution à 1 % : 12
 - Tensioactifs biodégradables à plus de 90 %

MODE D'EMPLOI

- Utilisation en centrale de désinfection, nettoyage manuel ou canon à mousse.
- Rincer à l'eau potable.
- Pour la fréquence d'utilisation, se référer aux protocoles d'entretien de l'établissement.
- Nettoyer le matériel à l'eau.

Méthode	Dosage	Température	Contact bactéricide	Contact fongicide
Centre de désinfection	1 %	20 à 50° C	5 min	15 min
Canon à mousse	5 %	20 à 50° C	5 min	15 min
Nettoyage manuel	1 %	20 à 50° C	5 min	15 min

CONDITIONNEMENT

PRODUIT	GENCOD	UNITES PAR CARTON	CARTONS PAR COUCHE	NOMBRE DE COUCHES	CARTONS PAR PALETTES
Stradol DD1	35350321435102	2	16	4	64



679 av Docteur Julien Lefebvre
06270 Villeneuve-Loubet
www.proven.fr

N°Azur 0 810 400 402