



### CODES & EMBALLAGE

214 202 - Carton de 2 x 5 L  
214 216 - Bidon de 20 L

### CARACTÉRISTIQUES

**Aspect :** Liquide limpide incolore à jaune.

**pH 1% :** 11,75 ± 0,75

**Densité :** 1,065 ± 0,015

**Pouvoir moussant :** Moussant (en appareil générateur de mousse)

**Substance active :** Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 35 g/Kg



# PERFORMANCE DDM+

## DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT POUR SURFACES ALIMENTAIRES

PERFORMANCE DDM+ est un détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore, des surfaces alimentaires. S'utilise sur tous supports, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération. Bactéricide, levuricide, fongicide et virucide selon les normes européennes en vigueur. Efficacité prouvée sur Adénovirus, Poliovirus et Virus enveloppés (Coronavirus, MVA et H1N1). Produit Biocide concentré, TP2 et TP4.

### MODE D'EMPLOI ET EFFICACITÉ BIOCIDÉ

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage. Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.

**Dosage :** S'utilise à la dilution de 0,5 à 5% suivant l'activité microbienne recherchée. Frotter, laisser agir selon l'efficacité souhaitée (en IAA : 15 à 30mn.), puis rincer à l'eau froide potable.

EFFICACITÉ	NORMES	T°	TEMPS	DOSAGE
Bactéricide	EN 1276	20°C	5 mn.	1,5%
	EN 13697			
Levuricide	EN 1650		5 mn.	1%
	EN 13697			
Fongicide	EN 1650		15 mn.	2%
	EN 13697			
Virucide <i>sur Adénovirus</i>	EN 14476	60 mn.	3%	
Virucide <i>sur virus enveloppés</i>	EN 14476	5 mn.	2%	

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé des caractéristiques biologiques.

### DOMAINES D'APPLICATION

**Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche :** Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries...

**Production animale :** logements, matériels de transport et d'élevage.

**Industries alimentaires :** préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

**Production végétale :** locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

## PERFORMANCE DDM+

DÉGRAISSANT  
DÉSINFECTANT  
MOUSSANT POUR  
SURFACES  
ALIMENTAIRES



## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

EFFICACITÉ*	NORMES	SOUCHES	DOSAGE
BACTÉRICIDE	EN 1276	Escherichia coli Enterococcus hirae	0,5%
		Staphylococcus aureus Salmonella enterica Listeria monocytogenes	1%
		Pseudomonas aeruginosa	1,5%
	EN 13697	Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	0,5%
		Salmonella enterica Listeria monocytogenes	1%
		Pseudomonas aeruginosa	1,5%
LEVURICIDE	EN 1650	Candida albicans	0,5%
	EN 13697		1%
FONGICIDE	EN 1650	Aspergillus brasiliensis	2%
	EN 13697		
VIRUCIDE	EN 14476	Poliovirus type 1 Adénovirus type 5	3% (60mn.)
		Virus enveloppés : MVA (Modified Vaccinia virus Ankara) Coronavirus bovin H1N1	2% (5mn.)

\*L'ensemble des normes est réalisé en condition de saleté.

La concentration minimale bactéricide est de 1,5% en 5mn. à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/L).

La concentration minimale fongicide est de 2% en 15mn. de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/L).

La concentration minimale virucide est de 3% en 60mn. de contact à 20°C en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/L) sur Poliovirus et Adénovirus. La concentration minimale sur virus enveloppés est de 2% en 5mn. de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/L).

## PRÉCAUTIONS

Produit strictement professionnel. Utiliser les biocides avec précautions. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

## PERFORMANCE DDM+

DÉGRAISSANT  
DÉSINFECTANT  
MOUSSANT POUR  
SURFACES  
ALIMENTAIRES



### LÉGISLATION

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°62607.

#### Type de préparation :

TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.

**Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :** Didecyldimonium chlorure, limonène, parfum, isopropyl alcool. Inférieur à 5% : EDTA ; 5% ou plus, mais moins de 15% : agent de surface non ionique ; Désinfectant.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet [www.performance-hygiene.fr](http://www.performance-hygiene.fr).

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0710) : + 33 (0)3 83 22 50 50.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

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.