



CARACTÉRISTIQUES

BIOCIDE TP2 TP4.

Type de préparation : prêt à l'emploi, à effet curatif

- Aspect : liquide fluide
- Couleur : rouge
- Odeur : note florale
- pH à l'état pur : $2,50 \pm 0,25$
- Densité à 20°C : 1,005 à 1,015
- Solubilité : totale dans l'eau

ATOUTS

- Très large spectre de désinfection
- Pouvoir détartrant sans acide fort
- Contact alimentaire

CONDITIONNEMENTS

Carton 12 x 750 ml spray
Recharge carton 2 x 5 L
Flacon et jerrycan en PEHD 100% recyclable



PRAGMA

NETTOYANT DÉTARTRANT DÉSINFECTANT INOX

CUISINE

MODE D'EMPLOI

A utiliser pur avec action mécanique : appliquer uniformément et directement sur la surface à traiter par pulvérisation, frotter, et laisser agir (temps de contact).

Sans action mécanique : appliquer uniformément et directement sur la surface à traiter par pulvérisation, laisser agir (temps de contact), puis frotter si nécessaire. Les normes avec ou sans action mécanique et les temps de contact, selon l'efficacité recherchée, sont indiqués dans le tableau du paragraphe propriétés. Rincer à l'eau dans le cas d'utilisation sur des surfaces susceptibles d'être au contact de denrées alimentaires. Nettoyer le matériel d'application à l'eau avant de le ranger. Lorsque le pulvérisateur est vide, il peut être rechargé avec le contenu du bidon de 5L.

NATURE CHIMIQUE

- Tensio actif cationique : substance active biocide : chlorure de didécyl diméthyl ammonium (n° CAS 7173-51-5) : 0,488% m/m
- Acide organique
- Tensio actif non ionique
- Isopropanol
- Composition parfumante

USAGE

PRAGMA NDD INOX a un haut pouvoir détartrant, tout en étant non corrosif, grâce à sa formule sans acide fort. Il possède un spectre de désinfection très large.

PRAGMA NDD INOX nettoie, détartré et désinfecte les surfaces lavables telles que :

- les éléments de cuisines en inox (évier, plans de travail, meubles...);
- les éléments de cuisines en carrelages, en faïence et en résine (évier, crédences, plans de travail...).

PRAGMA NDD INOX est conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013) relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Réf. 1025 - UV : SPRAY de 750 ml



STOCKAGE

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 30°C.

Produit destiné à un usage uniquement professionnel.

- Numéro d'appel d'urgence : ORFILA 01.45.42.59.59
- Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages ou dégâts résultant d'une mauvaise utilisation du produit.



PRAGMA

NETTOYANT DÉTARTRANT DÉSINFECTANT INOX

CUISINE

PRÉCAUTION D'EMPLOI

- Utiliser ce biocide avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Ne pas mélanger à d'autres produits.
- Reproduire l'étiquetage si transvasement dans un autre contenant.
- L'emballage, vide ou contenant encore du produit, peut être éliminé en tant que déchet non dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas rejeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.
- En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette. Consulter le centre antipoison le plus proche.

ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTAIRE

cf. section 2 de la Fiche de Données de Sécurité
Selon le règlement CE 1272/2008 et ses modifications (étiquetage dit CLP)

- Pas étiquetage
- Étiquetage
- Étiquetage additionnel

TRANSPORT ADR

cf. section 14 de la Fiche de Données de Sécurité

- Non Soumis
- Soumis

CODE DOUANIER

3808.94.10.00

Réf. 1025 - UV : SPRAY de 750 ml



PRAGMA

NETTOYANT DÉTARTRANT DÉSINFECTANT INOX CUISINE

PROPRIÉTÉS

PRAGMA NDD INOX est conforme aux normes suivantes, à 20°C :

NB 1 : Normes citées dans l'EN 14885 relatives aux antiseptiques et désinfectants chimiques dans le domaine médical et pour les secteurs alimentaire, industriel, domestique et en collectivité.

NB 2 : Bactéricide = sur les souches standards de la norme • Léviricide = sur *Candida albicans* • Virucide contre virus enveloppés = sur Vaccinia virus.

En conditions de saletés.		Désinfection de surfaces			
		Domaine médical		Secteurs agro-alimentaire, industriel et en collectivité	
		Action mécanique		Action mécanique	
Type d'activité	Phase, étape	Sans	Avec	Sans	Avec
Bactéricide + <i>Listéria</i> et <i>Salmonelle</i>	2,1	EN 13727 - 5 min		EN 1276 - 5 min List. & <i>Salmonelle</i> : 5 min	
	2,2	EN 17387 - 5 min	EN 16615 - 5 min List. & <i>Salmonelle</i> : 5 min	EN 13697 - 5 min List. & <i>Salmonelle</i> : 5 min	Se référer à la norme du domaine médical
Léviricide	2,1	EN 13624 - 5 min		EN 1650 - 15 min	
	2,2	EN 17387	EN 16615 - 5 min	EN 13697 - 15 min	Se référer à la norme du domaine médical
Fongicide	2,1	EN 13624		EN 1650	
	2,2	EN 17387	-	EN 13697	-
Virucide sur virus enveloppés + H1N1 + SARS-CoV-2	2,1	EN 14476 Virus env. : 15 min - H1N1 & SARS-CoV-2 : 15 min		Se référer aux normes du domaine médical	
	2,2	EN 16777 Virus env. : 15 min H1N1 : 15 min SARS-CoV-2 : 15 min	-		

LÉGENDE : NORMES GRISÉES = PRODUIT NON EFFICACE / NON TESTÉ SELON CES NORMES
NORMES EN BLANC AVEC RÉSULTATS (% - TEMPS DE CONTACT) = PRODUIT EFFICACE SELON CES NORMES

Réf. 1025 - UV : SPRAY de 750 ml