

HYGIENE DE LA CUISINE

DASR

Désinfectant surfaces sans rinçage
Désinfection des mains



Sans rinçage



Mains & Surfaces

PROPRIÉTÉS :

DASR est un biocide prêt à l'emploi, sans rinçage, offrant une action complète : bactéricide, levuricide, fongicide, mycobactéricide et virucide.

💧 Polyvalent & performant :

- Conçu pour la désinfection de toutes les surfaces, y compris en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoires, boulangeries et pâtisseries industrielles.
- Peut également être utilisé pour la désinfection des mains.

🌿 Une composition respectueuse :

✓ 98,35 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale.

✓ Formule efficace tout en respectant les normes professionnelles d'hygiène.

DOSAGE :

Pour les surfaces, pulvériser le produit pur, laisser agir le temps nécessaire puis essuyer avec un chiffon propre. Ne nécessite pas de rinçage. En application sur les mains, appliquer une noisette au creux de la main et frictionner les mains pendant le temps de contact nécessaire et jusqu'à séchage complet des mains. Peut également s'utiliser en trempage pour les petits matériels.

PRECAUTIONS D'EMPLOI & STOCKAGE :

Les recommandations complètes relatives aux précautions de stockage, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de sécurité du produit, disponible sur demande. Respecter les précautions d'emploi.

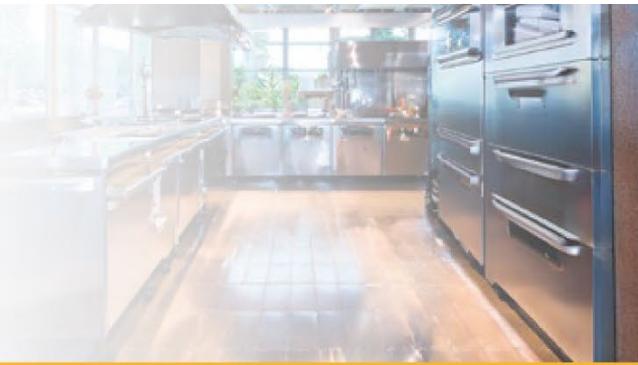
LEGISLATIONS :

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

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).

Uniquement pour usage professionnel.





HYGIENE DE LA CUISINE

DASR

Désinfectant surfaces sans rinçage
Désinfection des mains

TP1 : Produit destiné à l'hygiène humaine

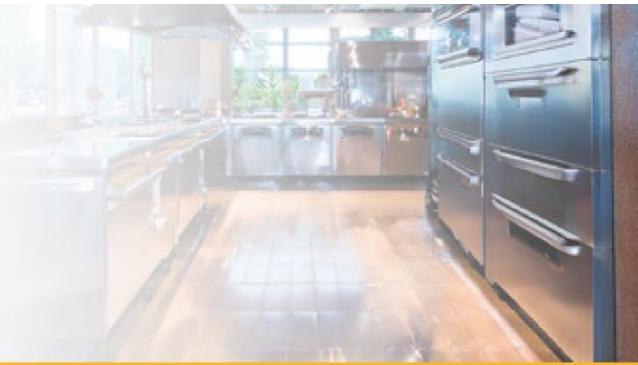
TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

EFFICACITE	Norme	TEMPS	T°C	Conditions	Souches	Concentration minimale
BACTERICIDIE						
Bactéricide	EN 1276	5 min.	20°C	Conditions de propreté et de saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli K12*</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Salmonella enterica (sauf EN 13727)</i> <i>Listeria monocytogenes (sauf EN 13727)</i> <small>(testée en condition de saleté générale et de propreté **)</small>	PUR
	EN 13727* EN 13697	60 sec.*	20°C	Conditions de saleté médicale*		
	EN 13697	30 secondes	20°C	Conditions de propreté		
	EN 13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté		
	EN 1500	30 sec.	-	Désinfection des mains par friction en 30 secondes		
LEVURICIDE/FONGICIDIE						
Levuricide	EN 1650 et EN 13697	60 secondes	20°C	Condition de saleté	<i>Candida pelliculosa</i>	PUR
	EN 13624* EN 13697	60 secondes*	20°C*	Condition de saleté médicale*	<i>Candida albicans</i>	PUR
	EN 1650 et EN 13697	30 secondes	20 °C	Condition de propreté		
	EN 1650 et EN 13697	15 min.	20 °C	Condition de saleté		
Fongicide	EN 13624*	5 min.*	20°C*	Condition de saleté médicale*	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	PUR
	EN 13697*	10 min.*	20°C*	Condition de saleté médicale*		
	EN 1650 et EN 13697	15 min.	20°C	Condition de propreté et de saleté		
VIRUCIDIE						
Virucide	EN 14476	60 secondes	20°C	Condition de propreté	<i>Vaccinia Virus Ankara (MVA) **</i> <i>Adenovirus</i> <i>Murine norovirus (MNV)</i> <i>Coronavirus bovin</i>	PUR
		2 min.		Condition de propreté	<i>Poliovirus</i>	
		2 min.		Condition de saleté et saleté médicale*		
	EN 14476*	60 sec.*		Condition de saleté médicale*	<i>Adenovirus, Murine norovirus (MNV)</i>	
	EN 16777	60 sec.*		Condition de saleté médicale*	<i>Adenovirus, Murine norovirus (MNV)</i>	
	EN 16777	60 sec.		Condition de propreté	<i>Adenovirus, Murine norovirus (MNV)</i>	
MYCOBACTERICIDE						
Mycobactéricide	EN 14348	30 secondes	20°C	Condition de saleté médicale*	<i>Mycobacterium avium, Mycobacterium terrae</i>	PUR

Aspect : Liquide limpide incolore
 Ph : 6.5 +/- 1.5
 Densité à 20° : 0.85 g/cm3 +/- 0.02
 Substance active : Alcool Ethylique (N°CAS : 64-17-5) à 751 g/kg





**HYGIENE DE
LA CUISINE**

DASR

Désinfectant surfaces sans rinçage
Désinfection des mains

CONDITIONNEMENTS :

Carton
6x750ML

Ref. ADISCO
622401

Ref. Fournisseur
D78071801

Carton 2x5L

Ref. ADISCO
622403

Ref. Fournisseur
D78071891



Danger

UN1993



ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3^{ème} millénaire
69800 SAINT PRIEST
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle