

exeol food AM

Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

► Pour le nettoyage, le dégraissage et la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires.

Usage en centrale de dilution ou canon à mousse sur les sols, surfaces, murs, plans de travail, gros équipements, intérieurs des véhicules de transport alimentaire.

- En 10 min. à 1% : bactéricide (dont *Salmonella enteritidis*, *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni* et *Listeria monocytogenes*), levuricide et virucide contre les virus enveloppés.

- En 15 min. à 3% : fongicide et virucide à spectre limité.

- Nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération.

- Produit automoussant pour une utilisation en centrale de dilution ou canon à mousse.

- Adapté aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.



Mode d'emploi

⚠ **exeol food AM** est une solution concentrée alcaline à n'utiliser que sur des matériaux compatibles avec les pH alcalins.

Respecter le plan d'hygiène de l'établissement.

Préparation de la solution :

Lors de la première utilisation, retirer la bague d'inviolabilité puis dévisser le bouchon.

1. Dévisser le bouchon. **2.** Utiliser un système de dosage adapté. **3.** Diluer **exeol food AM** avec de l'eau à température ambiante :

- 1% (10mL/L) - 10 min. : Bactéricide, Levuricide, Virucide contre les virus enveloppés.

- 3% (30mL/L) - 15 min. : Fongicide, Virucide à spectre limité.

4. Refermer le bidon après utilisation.

La solution diluée et non utilisée peut être conservée en seau pendant 7 jours.

Utilisation :

1. Si nécessaire pratiquer un raclage et rinçage préalables. **2.** Appliquer en canon à mousse (40 mL/m²) ou centrale de dilution (60 mL/m²). **3.** Temps de contact : 10 à 15 min. selon le spectre d'activité recherché. **4.** Rincer à l'eau potable. Laisser sécher.

Après usage, rincer les équipements ayant servi à l'application du produit.

Répéter l'opération de désinfection chaque fois que nécessaire.

Présentations commerciales

- Carton 2 x 5L : EXP0006



➕ PRODUIT

AUTO
MOUSSANT

BACTÉRICIDE
LEVURICIDE
1% - 10 MIN.

VIRUCIDE À
SPECTRE LIMITÉ
- FONGICIDE
3% - 15 MIN.

BONNES PRATIQUES



CANON À
MOUSSE



CENTRALE DE
DILUTION



SURFACES CONTACT
ALIMENTAIRE



À DILUER

11,4 ± 0,5
pH À 1%



exeolfood AM

Détergent dégraissant désinfectant alcalin moussant

Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté, 20°C :

	ESSAIS	SOUCHES	CONCENTRATION	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i>	1%	5 min.
	EN 13697	Souches additionnelles : <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Campylobacter jejuni</i>		10 min.
Levuricide	EN 1650	<i>Candida albicans</i>	1%	5 min.
	EN 13697			
Fongicide	EN 1650	<i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus brasiliensis</i>	3%	10 min.
	EN 13697			15 min.
Virucide contre les virus enveloppés	EN 14476 EN 16777	Virus de la Vaccine ¹ souche <i>Elstree</i>	1%	5 min.
Virucide à spectre limité	EN 14476 EN 16777	Adénovirus, Norovirus	3%	15 min.

¹Le Virus de la Vaccine est le virus représentatif des virus enveloppés présentés dans l'Annexe A de la norme EN 14476+A2 et de la norme EN 16777, comme par exemple : Virus de l'hépatite B (VHB) ; Virus de l'hépatite C (VHC) ; Virus de l'immunodéficience humaine (VIH) ; Herpesviridae (Herpès virus) ; Coronavirus ; Virus de la grippe, de la rage, de la rubéole, de la rougeole ; ...

Composition	Caractéristiques	Précautions
Préparation concentrée liquide biocide TP2/TP4. Substance active biocide (% m/m) : Chlorure de didécylméthylammonium (CAS : 7173-51-5) 4,59%.	<ul style="list-style-type: none">Etat physique : LiquidepH pur : $13,5 \pm 0,5$pH à 1% : $11,4 \pm 0,5$Parfum : Non parfuméCouleur : IncoloreMasse volumique : 1,038 – 1,048 g/mL	Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles aux pH alcalins (aluminium...). Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. UFI : GK49-00FS-C00U-2K3J



DANGER

UNIQUEMENT À USAGE PROFESSIONNEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

 Sodel
190 rue René Barthélemy
14100 Lisieux, France.
TEL: +33 (0)2 31 31 10 50
www.exeol.fr

PRO
exeol
UNE DIVISION SODEL