



POLYCLEAN MOUSSE 100

**MOUSSE NETTOYANTE DEGRAISSANTE
DESINFECTANTE**

SANS PARFUM



Nonfood Compounds
D1



7 bonnes raisons d'utiliser POLYCLEAN MOUSSE100

1. **Dégraissant** : agit en profondeur sur les souillures (Graisses, huiles, encres).
2. **Large spectre** d'activité désinfectante.
3. **Sans parfum**, plus de confort pour l'utilisateur.
4. **Polyvalent** : s'utilise pour le nettoyage de tous types de surfaces.
5. Détruit les micro-organismes responsables des mauvaises odeurs.
6. Sa mousse onctueuse permet d'adhérer à la surface : ne coule pas.
7. 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).

Particulièrement adapté pour :



Industries



Transports



Loisirs



Métiers de bouche



Collectivités

Idéal pour le nettoyage et la désinfection des bâtis de machine, tables, plans de travail, stratifiés, hottes, filtres, jantes, enjoliveurs, détachage des tapis et moquettes non fragiles, vêtements professionnels, plastiques, tableaux de bord, ...

Utilisable sur métaux (y compris l'aluminium), verre, plastiques (y compris linoléum, ballatum et Plexiglass), PVC...

Efficace sur les graisses et huiles (minérales, animales et végétales), dissout les encres, traces de feutres et crayon.

Dissout les résidus de colle, goudron, nicotine, résidus ferreux, poussières de freins, pollution atmosphérique.

Utilisable en collectivités (Café, Hôtellerie, Restauration), en secteur alimentaire (Métiers de bouche, restauration collective, restauration rapide) et en Etablissements hospitaliers (hôpitaux, cliniques, crèches, maisons de retraite et

Caractéristiques	Mode d'emploi
<p>Biodégradable à 93% selon OCDE 302B. Biodégradabilité finale des agents de surface aux critères de surface aux critères du règlement détergent (CE) n°648/2004.</p> <p>Préparation à usage biocide :</p> <p>CHLORURE DE DIDECYLDIMETHYLAMMONIUM (CAS 7173-51-5) 8 g/kg TP 02 TP 04 N° d'inventaire BioCID : 63810</p> <p>Type de produits 2 : Produits pour désinfecter les surfaces, les matériaux, les équipements et le mobilier non en contact avec des denrées alimentaires.</p> <p>Type de produits 4 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.</p> <p><u>Propriétés désinfectantes :</u></p> <p>Bactéricide : EN1276 (5mn) en conditions de saleté EN 13697 (5mn) en conditions de saleté Fongicide : EN1650 (15mn) en conditions de saleté EN 13697 (15mn) en conditions de saleté Actif en 5mn sur le <i>Polyovirus type 1 et Adenovirus type 5</i> (selon EN 14476) en conditions de saleté Aérosol : Vol net 500 ml Gaz propulseur : Butane</p>	<p>Pulvériser le produit sur les surfaces ou supports à nettoyer. Appliquer le produit à la fréquence d'une application par service. Renouveler en cas de contamination accidentelle. Laisser agir de 5 à 15 minutes en fonction de l'effet désinfectant recherché. Frotter si nécessaire après un temps de contact de 5 mn. Pour les surfaces destinées à être en contact avec les aliments un rinçage à l'eau potable est obligatoire. Essuyer avec une EFICAPS.</p> <p>Après rinçage ou séchage, la surface peut être utilisée immédiatement.</p> <p>Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant les produits.</p> <p>Informations complémentaires : se référer à la fiche de données de sécurité.</p>

FR17012024/5

Cette fiche annule et remplace la précédente. Les informations contenues dans nos fiches techniques sont basées sur notre connaissance et expérience actuelle, et sont données à titre indicatif. Elles ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité quant à la mauvaise utilisation de nos produits. Photos et images non contractuelles.



Tél 02 97 54 50 00
www.7darmor.fr





June 15, 2020

7 d'Armor
Zi Du Prat
CS 53710
56037 Vannes
France

RE: POLYCLEAN MOUSSE 100
Category Code: D1
NSF Registration No.161834

NSF has processed the application for the Registration of **POLYCLEAN MOUSSE 100** to the *NSF Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds (2017)*, which are available upon request by contacting Nonfood@nsf.org. The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements for appropriate use, ingredient and labeling review.

This product is acceptable for use as a sanitizer on all surfaces always requiring a rinse (D1) in and around food processing areas. Before using this compound, food products and packaging materials must be removed from the room or carefully protected. A potable water rinse is always required following the use of this compound. The compound must be used in a manner which does not result in the contamination of food products subsequently processed and must be consistent with the directions on the EPA registered label.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Mark and Category Code appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (www.nsfwhitebook.org).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

This product is not registered for use in the United States of America.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at www.nsfwhitebook.org. Please note the letter date reflects most recent product review. NSF utilizes annual verification to ensure no changes have been made to a registered product. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S Krol", written in a cursive style.

Sarah Krol
NSF Nonfood Compound Registration Program and Listing Program
Company No: C0268676