



## CODE & EMBALLAGE

204 003 - Carton de 6 x 750mL

204 004 - Carton de 2 x 5L

## CARACTÉRISTIQUES

**Aspect :** Liquide limpide incolore

**pH :** 6,5 ±1,5

**Densité :** 0,85 ±0,02

**Matière active :** Alcool Ethylique (N°CAS : 64-17-5) à 751 g/kg.

**Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :** 30% et plus éthanol. Contient aussi : eau, dénaturants de l'alcool.



# PERFORMANCE DASR

## DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE SANS RINÇAGE

Prêt à l'emploi, destiné à la désinfection de toutes les surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Peut également s'utiliser en désinfection des mains par friction. Produit VIRUCIDE, BACTÉRICIDE, LEVURICIDE, FONGICIDE et MYCOBACTÉRICIDE selon les normes européennes en vigueur. Efficacité virucide prouvée sur Coronavirus.

## MODE D'EMPLOI ET EFFICACITÉ BIOCIDÉ

PERFORMANCE DASR doit être utilisé après nettoyage préalable.

**En désinfection des surfaces :** pulvériser le produit pur, laisser agir le temps nécessaire puis essuyer avec une lavette propre. Ne nécessite pas de rinçage.

**Désinfection des 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.

| EFFICACITÉ      | NORMES    | TEMPS | T°                                  | CONDITIONS       | SOUCHES   | %   |
|-----------------|-----------|-------|-------------------------------------|------------------|---|-----|
| BACTÉRICIDE     | EN 13727  | 60 s  | 20°C                                | Saleté médicale* | - Pseudomonas aeruginosa<br>- Escherichia coli<br>- Escherichia coli K12*<br>- Staphylococcus aureus<br>- Enterococcus hirae<br>- Salmonella enterica (sauf EN 13727) | PUR |
|                 | EN 13697  |       |                                     |                  | - Listeria monocytogenes (sauf EN 13727)  |     |
|                 | EN 1500   | 30 s  | Désinfection des mains par friction |                  |   |     |
| LEVURICIDE      | EN 1650   | 60 s. | 20°C                                | Saleté           | Candida pelliculosa   | PUR |
|                 | EN 13697  |       |                                     | Saleté médicale* | Candida albicans  |     |
|                 | EN 13624* |       |                                     |                  |   |     |
|                 | EN 13697  |       |                                     |                  |   |     |
| FONGICIDE       | EN 13624* | 5 mn  | 20°C                                | Saleté médicale* | Aspergillus brasiliensis  | PUR |
|                 | EN 13697  | 10 mn |                                     |                  |   |     |
| VIRUCIDE        | EN 14476  | 60 s  | 20°C                                | Saleté médicale* | Coronavirus bovin   | PUR |
|                 | EN 16777  | 2 mn  |                                     |                  | Adenovirus<br>Murine norovirus (MNV)  |     |
|                 |           | 60 s  |                                     |                  |   |     |
| MYCOBACTÉRICIDE | EN 14348  | 30 s  | 20°C                                | Saleté médicale* | - Mycobacterium avium<br>- Mycobacterium terrae   | PUR |

\* Concerne la désinfection en milieu médical hors secteur chirurgical (TP2)

## PERFORMANCE DASR

### DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE SANS RINÇAGE



## DOMAINES D'APPLICATION

PERFORMANCE DASR s'utilise pour la désinfection des surfaces alimentaires. Il peut également être utilisé pour la désinfection des surfaces non-alimentaires et pour la désinfection des mains.

**Surfaces alimentaires :** destiné à la désinfection de toutes les surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires (industries agro-alimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire...), PERFORMANCE DASR répond aux contraintes de la production alimentaire, et est utilisé pour la désinfection dite « intermédiaire ». Il peut être utilisé pour la désinfection des vitrines réfrigérées.

**Surfaces non-alimentaires :** s'utilise également pour la désinfection des surfaces recevant du public (crèches, salles d'attente...) et la désinfection des lunettes de WC. Peut s'utiliser dans les locaux et pour le matériel des ordures et déchets.

## PRÉCAUTIONS

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL. Produit facilement inflammable. Tenir hors de portée des enfants. Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Attention, le produit est à utiliser avec précaution sur les surfaces fragiles, peintes, cuirs, skaïs, plastiques. Faire un essai préalable sur une petite surface.

## 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).

Formule autorisée sous BioCID sous le N°64300. Conforme au règlement Biocide (UE) 528/2012 pour les usages en TP1, TP2 et TP4.

Conforme au règlement (UE) n°2018/848 (et ses amendements) relatif à la production biologique.

AL - Autres liquides destinés à être utilisés sans dilution.

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°0718) : + 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.