

## 1. PROPRIETES :

**DETERQUAT DSA** est un désinfectant polyvalent moussant qui s'utilise sur un grand nombre de surfaces dans tous les domaines d'activités comme les collectivités, restaurants, cantines, crèches, industries agroalimentaires.

Industries alimentaires :

Préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

Il s'utilise également pour la désinfection des salles, chambres, couloirs, salles d'attente, ascenseurs, escaliers dans les collectivités, crèches et écoles.

**Déterquat DSA est un désinfectant en condition de propreté :**

- Bactéricide,
- Levuricide,
- Virucide

**selon les normes européennes en vigueur.**

DETERQUAT DSA n'attaque pas les surfaces et le matériel à la dose d'utilisation.\*

La formule est autorisée sous BIOCID sous le N°76942.

Produit 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). Rinçage obligatoire.

Produit utilisable en agriculture biologique conforme au règlement (UE) n°2018/848 (et ses amendements).

\* Faire un essai au préalable sur une petite surface peu visible.

## 2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDES :

DETERQUAT DSA doit être utilisé sur des surfaces préalablement nettoyées.

Méthode	Dosage	Temps de contact	Température
Trempage	3 %	15 minutes	20°C
Pulvérisation	2 à 5 %	1 à 30 minutes	20°C

### Utilisation avec action mécanique

Sur surface sèche et propre, utiliser le produit dilué au minimum à 2% (dose pour un traitement bactéricide et levuricide) avec une eau à température ambiante sur la surface à désinfecter.

Pulvériser le produit sur la surface à traiter, frotter et laisser agir le temps nécessaire (selon l'efficacité recherchée) puis bien rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

### Utilisation sans action mécanique

Sur surface sèche et propre, utiliser le produit dilué au minimum à 3% avec une eau à température ambiante sur la surface à désinfecter.

Laisser agir le temps nécessaire (selon l'efficacité recherchée) puis bien rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

**Actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter les tableaux détaillés en page 2.**

Efficacités désinfectantes en condition de propreté (pulvérisation avec essuyage, (action mécanique) - TP2) :

Efficacité	Normes	Dosage	Temps de contact
Bactéricide, Levuricide	EN13727, EN13624, EN16615	2%	5 min.
Bactéricide, Levuricide et Virucide (sur virus enveloppés)	EN13727, EN13624, EN16615, EN14476, EN16777	3%	5 min.
		4%	1 min.
Bactéricide, Levuricide, Fongicide et Virucide (sur virus enveloppés)	EN1276, EN1650, EN16615, EN14476, EN16777	4%	30 min.

Efficacités désinfectantes en condition de propreté (pulvérisation - TP2) :

Efficacité	Normes	Dosage	Temps de contact
Bactéricide, Levuricide et Virucide (sur virus enveloppés)	EN13727, EN13624, EN13697, EN14476, EN16777	3%	5 min.

Efficacités désinfectantes en condition de propreté (trempage - TP2) :

Efficacité	Normes	Dosage	Temps de contact
Bactéricide, Levuricide et Virucide (sur virus enveloppés)	EN1276, EN1650, EN14561, EN14562, EN14476, EN17111	3%	15 min.

Efficacités désinfectantes en condition de propreté (pulvérisation avec essuyage (action mécanique) - TP4) :

Efficacité	Normes	Dosage	Temps de contact
Bactéricide, Levuricide	EN1276, EN1650, EN16615	2%	1 min.
Bactéricide, Levuricide et Virucide (sur virus enveloppés)	EN1276, EN1650, EN16615, EN14476, EN16777	3%	5 min.
		4%	1 min.
Bactéricide, Levuricide, Fongicide et Virucide (sur virus enveloppés)		4%	30 min.
Bactéricide, Levuricide, Fongicide et Virucide		5%	30 min.

Efficacités désinfectantes en condition de propreté (pulvérisation - TP4) :

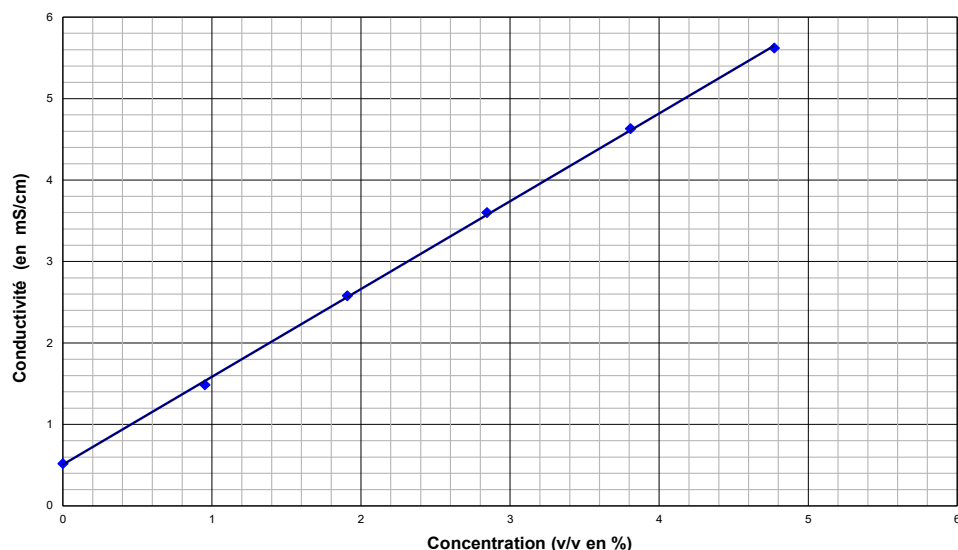
Efficacité	Normes	Dosage	Temps de contact
Bactéricide, Levuricide et Virucide (sur virus enveloppés)	EN1276, EN1650, EN13697, EN 14476, EN16777	3%	15 min.
		4%	5 min.

### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaunâtre
pH à 1% :	11,5 +/- 0,7
Densité :	1,06 g/m <sup>3</sup> +/- 0,02
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Type de préparation :	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. SL - Concentré soluble
Substances actives :	Chlorure de didécyldiméthylammonium (N° CAS 7173-51-5) à 69 g/kg

## 4. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

**Courbe de conductivité à 25°C du DETERQUAT DSA**  
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 19,5°  
avec le conductimètre WTW Cond 3310



La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe. La mesure de la conductivité se fait à 25°C et a été réalisée avec le conductimètre WTW 3110.

## 5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 20 L - Réf. 002216093
- Container de 1000 L - Réf. 002216094

## 6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

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). Rinçage obligatoire.

Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule (N°2160) déposée au centre anti-poison européen (PCN) : + 33 (0)3.83.22.50.50

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1.45.42.59.59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : [www.hydrachim.fr](http://www.hydrachim.fr)

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 06/02/2025 - V2.2