

Diversey™

suma® Bac

D10

## Desinfioiva puhdistusaine

### Kuvaus tuotteesta

Suma Bac D10 on tehokas desinfioiva puhdistusaine ruuanvalmistustilojen kaikkien pintojen yhdistettyyn pesuun ja desinfiointiin.

### Ominaisuudet

Suma Bac D10 soveltuu ruuanvalmistustilojen kaikille pinnoille. Tuote sisältää kvattia (kvatenaarista ammoniumyhdistettä) sekä kompleksoivia ja puskuroivia aineita ja tehoa useimpiin mikro-organismeihin kaikissa veden kovuuksissa. Sisältämiensä pinta-aktiivisten aineiden ansiosta se myös puhdistaa tehokkaasti.

### Edut

- Tuote sekä puhdistaa että desinfioi.
- Tunkeutuu rasvaan ja kiinni kuivuneeseen likaan.
- Tehoa useimpiin mikro-organismeihin ja varmistaa näin hygieniaturvallisuuden.
- Tehokas bakteereihin, viruksiin ja hiivaan.
- Tehokas kaikissa veden kovuuksissa.

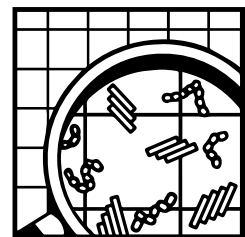
### Käyttöohje

#### Sumutinpullo:

1. Annostele 20 ml tuotetta 750 ml:n sumutinpulloon ja täytä pullo vedellä.
2. Poista irtolika.
3. Sumuta tuotetta pinnoille ja puhdistajalla tai liinalla.
4. Anna vaikuttaa vähintään 5 minuuttia.
5. Huuhtelee ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat puhtaalla vedellä ja anna kuivua.
6. Valmiin, sumutinpulloon tehdyn käyttöliuoksen teho säilyy 7 päivän ajan. Huuhtelee ja kuivaa pullo ennen uudelleentäyttöä.

#### Sanko:

1. Annostele 10 ml tuotetta per yksi litra kädenlämpöistä vettä (1 % liuos).
2. Poista irtolika.
3. Levitä liuos siivouspyyhkeellä tai harjalla. Anna vaikuttaa 5 minuuttia.
4. Huuhtelee ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat puhtaalla vedellä ja anna kuivua.



© A.I.S.E.



Diversey™



suma® Bac

D10

#### Tekniset tiedot

Ulkonäkö: Kirkas, violetti neste

pH-arvo (laimentamaton): ≈11

pH-arvo, 1-prosenttinen käyttöliuos: ≈ 10,3

Suhteellinen tiheys (20°C): ≈1.05

*Yllä olevat tiedot ovat tyyppisiä normaalituotannossa. Niitä ei voi käyttää ohjearvoina.*

#### Käyttöturvallisuus ja varastointi

Tuotteen turvalliseen käsittelyyn ja hävittämiseen liittyvät tiedot löytyvät käyttöturvallisuustiedotteesta [sds.diversey.com](https://sds.diversey.com). Vain ammattikäyttöön. Säilytys alkuperäisessä pakkauksessa suurilta lämpötilojen vaihteluilta suojattuna.

#### Yhteensopivuus

Suma Bac D10 sopii useimmille suurkeittiöissä tavattaville materiaaleille, kun sitä käytetään ohjeiden mukaisesti.

#### Mikrobiologiset tiedot

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1276 -testin: 2010, liuoksenväkevyyden 0,75 %, 20 asteen lämpötila, puhtaissa olosuhteissa (0,03% bovine albumin), vaikutusaika 5 minuuttia.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1276 -testin: 1997, liuoksenväkevyyden 0,5 %, 20 asteen lämpötila, likaisissa olosuhteissa, vaikutusaika 5 minuuttia: Salmonella enterica subsp enterica.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1276 -testin: 1997, liuoksenväkevyyden 0,25 %, 20 asteen lämpötila, likaisissa olosuhteissa, vaikutusaika 5 minuuttia: Listeria monocytogenes.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1650 -testin: helmikuu 1998, liuoksenväkevyyden 0,5 % v/v, 20 asteen lämpötilassa, likaisissa olosuhteissa (0,3% bovine albumin), vaikutusaika 15 minuuttia: Candida albicans.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 1650 -testin: 2013, liuoksenväkevyyden 1,0 %, likaisissa olosuhteissa, vaikutusaika 5 minuuttia sekä liuoksenväkevyyden 0,75 %, vaikutusaika 15 minuuttia likaisissa olosuhteissa: Hiivat.

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 14476 -testin: 2005, liuoksenväkevyyden 1 %, puhtaissa olosuhteissa vaikutusaika 5 minuuttia ja likaisissa olosuhteissa vaikutusaika 10 minuuttia: Lintuinfluenssa

Suma Bac D10 on läpäissyt EN 14476 -testin: 2013 + A1 2015, liuoksenväkevyyden 1,5 %, vaikutusaika 5 minuuttia, likaisissa olosuhteissa (3,0g/l BSA + 3,0 ml/l erythrocytes): Modified Vaccinia virus Ankara (MVA).