



# NETASOL DH

Réf : TRI...

## DÉTERGENT DÉSINFECTANT DÉSODORISANT

### AVANTAGES

- Ininflammable
- Biodégradable à plus de 90%
- Ne renferme pas de solvants
- Laisse une odeur de fraîcheur après nettoyage
- Associe 3 fonctions : Dégraissant – Désinfectant – Désodorisant

### PROPRIETES

**NETASOL DH** est un liquide détergent, nettoyant, désinfectant à base d'ammonium quaternaire.

**NETASOL DH** est un bactéricide puissant, son spectre d'activité le rend efficace sur les bactéries, pseudomonas-aérogina, escherichia coli, staphylococcus aureus, enterococcus faecium, conformément à la norme EN 1276.

**NETASOL DH** est également virucide conformément à la norme EN 14476 sur les virus enveloppés (H1N1, coronavirus) avec un temps de contact de 5 minutes.

**NETASOL DH**, tout en permettant un excellent nettoyage par son action dégraissante, assure également la désinfection des supports traités et la désodorisation des matériels et locaux en laissant une agréable odeur de citron ou de pêche après le nettoyage.

**NETASOL DH** est :

- Sans attaque sur les plastiques,
- Ne renferme pas de phosphates,
- Biodégradable à plus de 90%,
- Conforme à l'arrêté ministériel du 08/09/1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Suite à la directive BIOCIDE l'usage du **NETASOL DH** dans le domaine agro-alimentaire n'est plus possible (AMM obligatoire)

Seuls les usages cités ci-après sont autorisés car non soumis à autorisation de mise sur le marché (AMM) :

- Traitement virucide, fongicide, levuricide et bactéricide d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine
- Traitement virucide, fongicide, levuricide et bactéricide de locaux et matériels de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe<sup>1</sup>, et restauration<sup>2</sup>

En entretien journalier, pour le lavage et la désinfection des locaux, carrelages, revêtements thermoplastiques, installations sanitaires (évier, douches, wc, urinoirs, faïence...), surfaces peintes, Formica, plastiques, PVC, dans des domaines aussi variés que hôpitaux, cliniques, collectivités, hôtels, écoles et lycées, HLM,...

Pour le nettoyage et la désinfection du matériel de collecte de transport et des locaux de traitement des ordures ménagères.

### MODE D'EMPLOI

**NETASOL DH** s'utilise toujours dilué.

- En usage journalier : préparer une solution de **NETASOL DH** dans de l'eau tiède à raison de 3 cl pour 8 litres d'eau environ.

1 transformation en vue de la remise directe = artisans : poissonniers, détaillants en produits laitiers, productions à la ferme, ateliers attenants aux grandes et moyennes surfaces. Attention, les bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries et traiteurs ne sont pas concernés par la dérogation et les produits utilisés dans ce cadre doivent avoir une AMM

2 Restauration commerciale et collective à caractère social

*Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions*

14/10/2020



# NETASOL DH

Réf : TRI...

**DÉTERGENT  
DÉSINFECTANT  
DÉSODORISANT**

- Pour une action nettoyante, désinfectante, désodorisante : préparer une solution de **NETASOL DH** à raison d'un litre pour 20 à 30 litres d'eau et pulvériser cette solution jusqu'à ruissellement sur les surfaces à traiter. Laisser agir 5 minutes minimum (plus selon les cas). Faire une action mécanique par brosseage si nécessaire et rincer ensuite à l'eau sous pression.
- Pour une action fongicide-virucide : procéder de la même manière que ci-dessus, mais laisser un temps de contact d'au moins trois heures avant d'effectuer un rinçage.

## PRECAUTIONS ET SECURITE D'EMPLOI

*Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site [www.chimie-technique-conseil.fr](http://www.chimie-technique-conseil.fr)*

Souche, collection d'origine et numéro dans la collection	N°	X Concentration en pourcentage (v/v) au contact avec les micro-organismes					pH	
		0,25	0,50	0,75	1,00	2,50	Cmin	Cmac
Pseudomonas aeruginosa CIP A22	101	+	38	21	2	0	6,2	6,3
Escherichia coli	98	0	0	0	0	0	6,3	6,2
		0,0050	0,0075	0,010	0,025	0,050		
Staphylococcus aureus CIP 53 154	114	+	+	+	27	3	6,2	6,3
Enterococcus hirae CIP 58 55	109	+	+	+	1	0	6,2	6,1
		0,050	0,075	0,10	0,25	0,50		
Lactobacillus plantarum CIP 71 39	76	+	+	+	14	11	5,8	5,8

N' : témoin filtration ; X : essai ; + : plus de 150 colonies.

Sont bactéricides les concentrations pour lesquelles X est inférieur ou égal à N'.

*Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions*

14/10/2020