INNOVEYR alimentaire

Fiche technique



ECOCERT ECODÉTERGENT

NEOPUR DDA
Nettoyant désinfectant alimentaire

Nettoyant dégraissant désinfectant concentré des sols et surfaces.
S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de préparation et de transformation des denrées alimentaires.
Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail.
Ne contient pas d'ammonium quaternaire.
Bactéricide. Levuricide. Virucide. (voir au verso pour plus de détails)
Produit réalisé à partir de matières premières d'origine végétale et/ou minérale.

Produit ayant obtenu la note de 10 / 10 selon le saniscore Recocrèches.
Le guide Recocrèche attribue un saniscore sur les produits désinfectants afin de garantir la sécurité d'utilisation des produits. + d'infos sur www.recocreches.fr

Mode d'emploi
Le produit s'utilise dilué dans l'eau de 1% à 4%.
Désinfection : Se référer aux normes ci-dessous.
Pulvériser ou étendre la solution sur la surface à désinfecter.
Laisser agir 5 à 15 minutes pour obtenir la désinfection souhaitée.
Essuyer avec une éponge humide. Puis rincer à l'eau claire.
« Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation ».

Conditionnements
bidon 5L.

Données techniques
- **Aspect : liquide limpide incolore**
- **pH 1,1 - 2,1**
- **Densité : 1,12 - 1,14**

Précautions
Uniquement pour un usage professionnel.
Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Sécurité selon FDS
Corrosif/irritant pour la peau, catégorie 1, sous-catégorie 1C
Lésions oculaires graves/irritation oculaire, catégorie 1

Stockage
Stocker à l'abri du gel.

Produit biocide TP 4
Substances actives biocides : acide lactique CAS : 79-33-4, 304.00 g/kg - acide glycolique CAS : 79-14-1, 7,00 g/Kg
Date de péremption : **24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.**
L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule déposée au centre Antipoison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA).

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur http://detergents.ecocert.com

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.
Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents. 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.

03-03-2026 Ind. 11

C.A Contact Alimentaire

Hygiène professionnelle HACCP



EYREIN INDUSTRIE

FABRIQUÉ EN FRANCE

Siège social : ZAC de la Montane, Allée des Iris | 19800 EYREIN
Tel: +33 (0)5 55 27 65 27 | www.eyrein-industrie.com
Produit fabriqué en France | EMB : 19081

Propriétés microbiologiques NEOPUR DDA

	NORMES			C°	SOUCHES
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1276	**1%**	15 min	40°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 1276	**2%**	15 min	20°C	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes
	EN 1276	**3%**	15 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 13697	**2%**	15 min	40°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 13697	**3%**	15 min	20°C	Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes
	EN 13697	**4%**	15 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	**2%**	15 min	40°C	Candida albicans
	EN 1650	**3%**	15 min	20°C	Candida albicans
	EN 13697	**2%**	15 min	40°C	Candida albicans
	EN 13697	**4%**	15 min	20°C	Candida albicans
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14476 virus enveloppés*	**3%**	5 min	20°C	Virus de la vaccine, Rotavirus
	EN 14476	**2%**	5 min	20°C	Coronavirus humain HCov-229E
	EN 14476 spectre limité**	**4%**	15 min	20°C	Adénovirus type 5, Norovirus murin

***VIRUS ENVELOPPÉS**
autres souches couvertes par la norme

Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'Hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Virus de la grippe
Poxviridae

****SPECTRE LIMITÉ**
autres souches couvertes par la norme

Rotavirus
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Poxviridae

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com