



POSEIDON

LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT

1. PROPRIÉTÉS

POSEIDON est un détergent désinfectant destiné au lavage manuel et au trempage de la vaisselle.

Son pouvoir moussant, dégraissant et mouillant permet d'éliminer efficacement les salissures tout en assurant une désinfection des surfaces.

Produit adapté aux cuisines professionnelles, collectivités, restauration et environnements HACCP.

Parfum : Citron

Applications : Cuisine professionnelle | Restauration | Collectivités | Plan HACCP

2. MODE D'EMPLOI

Diluer le produit dans une eau tiède à environ 45°C.

Désinfection : s'utilise à partir de 30 g/L d'eau.

Laisser tremper la vaisselle de 5 à 15 minutes selon l'efficacité recherchée.

Bien rincer à l'eau claire.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	Liquide limpide visqueux jaune
pH	6.5 ± 1.5
Densité	1.02 ± 0.02
Parfum	Citron
Type de préparation	TP4 – Désinfectant surfaces en contact avec denrées alimentaires

Matière active	Chlorure de benzalkonium (ADBAC/BKC C12-C16) : 60 g/kg
----------------	--

4. EFFICACITÉ MICROBIOLOGIQUE (NORMES EN)

NORMES * EN CONDITIONS DE SALETÉ GÉNÉRALE	SOUCHES	TEMPS DE CONTACT	DILUTION
* Bactéricide EN 1276 et EN 13697	<i>Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus et Enterococcus hirae.</i>	15 min à 20°C	3%
	<i>Salmonella enterica et Listeria monocytogenes.</i>		
	Enterococcus faecium	5 min à 45°C	1%
* Levuricide EN 1650 et EN 13697	<i>Candida albicans.</i>	60 min à 20°C	4.25%
		5 min à 45°C	3%
* Fongicide EN 1650	<i>Aspergillus brasiliensis.</i>	15 min à 40°C	1.5%
* Virucide EN 14476	<i>Coronavirus bovin, ATTC VR-874</i>	5 min à 40°C	5%
	<i>Murine parvovirus.</i>	15 min à 40°C	10%
	<i>Adenovirus, Poliovirus et Norovirus.</i>	60 min à 20°C	10%

5. CONDITIONNEMENTS

Bidon : 5 L



6. INFORMATIONS

BIOCIDE

Type de produit : TP4 – Désinfectants pour surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Substance active : Chlorure de benzalkonium (CAS 68424-85-1).

Utiliser les biocides avec précaution. Lire l'étiquette et les informations produit avant utilisation.

RÉGLEMENTAIRES

Version 1.0 12/03/2026

Produit conforme aux exigences HACCP pour les environnements alimentaires.

7. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit strictement professionnel.

Numéro d'appel d'urgence ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999). Rinçage obligatoire.