

Suma Bac

D10

Nettoyant désinfectant

Description

Suma Bac D10 est un nettoyant désinfectant concentré qui permet en une seule opération le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine et dans l'industrie alimentaire (par exemple les cuisines industrielles) et pour le nettoyage et la désinfection des murs, des sols et du mobilier dans les établissements du secteur des soins de santé (pas dans les unités de tuberculose).

Ce produit est un produit biocide affecté en circuit restreint Ce produit ne peut être acheté que par un utilisateur enregistré selon l'article 41 de l'arrêté royal du 4 avril 2019. Veuillez utiliser les équipements de protection individuelle tels qu'indiqué dans la fiche de données de sécurité.

Propriétés principales

Suma Bac D10 est un produit adapté pour un nettoyage et une désinfection en une seule étape sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine alimentaire. Sa formule, composée notamment d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage.

Avantages

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, ce qui permet de garantir le niveau d'hygiène et de stimuler la prévention des infections.
- Attaque les graisses et les souillures incrustées.
- Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau.



© A.I.S.E

Suma Bac

D10

Mode d'emploi

Nettoyage et désinfection par pulvérisation:

- Remplir le flacon pulvérisateur de 750 ml d'eau et ajouter 20 ml de Suma Bac D10.
- Eliminer les grosses salissures non adhérentes.
- Pulvériser la solution sur la surface et nettoyer avec un chiffon ou une brosse. Laisser agir pendant 5 minutes.
- Rincer soigneusement les surfaces (en particulier les surfaces en contact avec les aliments) à l'eau claire et laisser sécher à l'air.

Une solution préparée, prête à l'emploi, dans un flacon vaporisateur est active pendant 7 jours. Rincer et sécher le flacon avant de le remplir à nouveau.

Nettoyage et désinfection par la méthode seau:

- Doser 10 ml de Suma Bac D10 par litre d'eau tiède dans un seau (concentration de 1%).
- Eliminer les grosses salissures non adhérentes.
- Appliquer la solution et nettoyer avec un chiffon ou une brosse. Laisser agir pendant 5 minutes.
- Rincer abondamment à l'eau claire et laisser sécher à l'air.

Données techniques

Aspect:	Liquide limpide violet
Valeur pH (pur):	≈10.7
Densité relative (20°C):	≈1.05

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de Sécurité (Safety Data Sheet) qui peut être consultée et/ou obtenue sur Internet : sds.solenis.com. Conserver le produit dans l'emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Ce produit est conçu pour une utilisation professionnelle exclusivement. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation recommandées, Suma Bac D10 est approprié à la plupart des matériaux résistants à l'eau généralement rencontrés en cuisine.

Suma Bac

D10

Données microbiologiques

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1276: 2010 en concentration de 0,75% à 20°C en conditions de propreté (0,03% d'albumine bovine), avec un temps de contact de 5 minutes.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1276; 1997 en concentration de 0,5% à 20°C en conditions de saleté, avec un temps de contact de 5 minutes, sur *Salmonella enterica* subsp *enterica*.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1276; 1997 en concentration de 0,25% à 20°C en conditions de saleté, avec un temps de contact de 5 minutes, sur *Listeria monocytogenes*.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1650 (février 1998) en concentration de 0,5% v/v sur *Candida albicans* à 20°C en conditions de saleté (0,3% d'albumine bovine) avec un temps de contact de 15 minutes.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN1650 (2013) pour propriétés levuricides en concentration de 1,0%, avec un temps de contact de 5 minutes, en conditions de saleté et en concentration de 0,75% avec un temps de contact de 15 minutes, en conditions de saleté.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN14476 (2005, virus de l'influenza aviaire) en concentration de 1% en conditions de propreté avec un temps de contact de 5 minutes, et en conditions de saleté avec un temps de contact de 10 minutes.

Suma Bac D10 satisfait à la norme EN14476 (2013 + A1: 2015) sur le virus modifié de la vaccine Ankara (MVA), en concentration de 1,5%, avec un temps de contact de 5 minutes, en conditions de saleté (3,0 g/l ASB + 3,0 ml/l érythrocytes).

Certifications

Suma Bac D10 est officiellement autoisé en Belgique en tant que désinfectant avec le numéro d'autorisation BE-REG-01185.

Conditionnements disponibles

Code article	Description de l'article	Plateforme
7510719	Suma Bac D10 20L B	Dosage automatique
7513300	SUMA BAC D10 10L SP B	SafePack
7522304	Suma Bac D10 200L Sp B	SafePack XL
100862490	SUMA BAC D10 2X5L NL	En général: dosage manuel
100862531	Suma Bac D10 6x2L NL	En général: dosage manuel
100881553	SUMA BAC D10 2X5L B	En général: dosage manuel
100881554	Suma Bac D10 6x2L B	En général: dosage manuel
101109781	SUMA BAC D10 3X2L NL	Divermite®

www.solenis.com

© 2026 Solenis LLC. All Rights Reserved. Rev.04/06/2026 fr-BE (P00427)