

# POLYCLEAN 100

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT

SANS PARFUM



Nonfood Compounds  
Program Listed : D1  
Registration Number: 161833



## 7 bonnes raisons d'utiliser POLYCLEAN 100

1. **Dégraissant** : agit en profondeur sur les souillures (Graisses, huiles, encres).
2. Large **spectre** d'activité désinfectante.
3. **Sans parfum** : idéal pour les industries agro-alimentaires.
4. Polyvalent : s'utilise pour le nettoyage de tous types de **surfaces**.
5. Conforme aux spécifications **NSF** pour un usage en domaine alimentaire.
6. **Prêt à l'emploi** : le produit est économique et évite les surdosages.
7. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées **alimentaires** (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).



## Particulièrement adapté pour :



Idéal pour le nettoyage et la désinfection des bâtis de machine, tables, plans de travail, stratifiés, hottes, filtres, jantes, enjoliveurs, détachage des tapis et moquettes non fragiles, vêtements professionnels, plastiques, tableaux de bord, ...

Utilisable sur métaux (y compris l'aluminium), verre, plastiques (y compris linoléum, ballatum et Plexiglass), PVC...

Efficace sur les graisses et huiles (minérales, animales et végétales), dissout les encres, traces de feutres et crayon.

Dissout les résidus de colle, goudron, nicotine, résidus ferreux, poussières de freins, pollution atmosphérique, ...

Utilisable en collectivités (Café, Hôtellerie, Restauration), en secteur alimentaire (Métiers de bouche, restauration collective, restauration rapide) et en Etablissements hospitaliers (hôpitaux, cliniques, crèches, maisons de retraite et établissements médicalisés, ...).

Caractéristiques	Mode d'emploi
<p>Préparation à usage biocide : ETHANOL (CAS 64-17-5) : 62,22 g/kg et CHLORURE DE N-ALKYL (C12-C16)-N,N-DIMETHYL-N-BENZYLAMMONIUM (CAS 68424-85-1) : 12,00 g/kg TP 02/04 Aspect : liquide jaune paille Densité : 1,00 ± 0,01 pH pur : 12,50 ± 0,50 N° d'inventaire BioCID : 69921. AL - Autres liquides destinés à être utilisés sans dilution. TP 2 : Produits pour désinfecter les surfaces, les matériaux, les équipements et le mobilier non en contact avec des denrées alimentaires. TP 4 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Soumis au certibiocide pour les entreprises concernées. <u>Efficacité microbiologique à 20 °C en conditions de saletés :</u> <b>Bactéricide</b> : selon les normes EN1276 et EN13697 en 5 mn <b>Fongicide</b> : selon les normes EN 1650 et EN13697 en 15mn) <b>Virucide</b> : selon la norme EN14476 en 15mn. Actif sur le virus SARS COV 2 selon la norme EN14476 en 5mn.Actif sur les virus enveloppés (virus de la vaccine) selon la norme EN14476 en 15 mn</p>	<p>Pulvériser le produit sur les surfaces ou supports à nettoyer à la dose de 5 pulvérisations de 1,2 ml par m<sup>2</sup> (6 ml au m<sup>2</sup>). Appliquer le produit à la fréquence d'une application par service. Renouveler en cas de contamination accidentelle. Laisser agir de 5 à 15 minutes en fonction de l'effet désinfectant recherché. Frotter si nécessaire après un temps de contact de 5 mn. Pour les surfaces destinées à être en contact avec les aliments un rinçage à l'eau potable est obligatoire. Essuyer avec un chiffon doux ou une microfibre. Après rinçage ou séchage, la surface peut être utilisée immédiatement.</p> <p>Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant les produits. Informations complémentaires : se référer à la fiche de données de sécurité.</p>

FR17102024/12

Nos emballages carton sont recyclables et réalisés dans le respect des forêts selon la marque FSC. Nos plastiques sont facilement recyclables.

Cette fiche annule et remplace la précédente. Les informations contenues dans nos fiches techniques sont basées sur notre connaissance et expérience actuelle, et sont données à titre indicatif. Elles ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité quant à la mauvaise utilisation de nos produits. Photos et images non contractuelles.



Tél 02 97 54 50 00  
www.7darmor.fr

7d'Armor



Nonfood Compounds

September 16, 2021

7 d'Armor  
Zi Du Prat  
CS 53710  
56037 Vannes  
France

RE: POLYCLEAN 100  
Category Code: D1  
NSF Registration No.161833

NSF has processed the application for the Registration of **POLYCLEAN 100** to the *NSF Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds (2021)*, which are available upon request by contacting [Nonfood@nsf.org](mailto:Nonfood@nsf.org). The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements for appropriate use, ingredient and labeling review.

**This product is acceptable for use as a sanitizer on all surfaces always requiring a rinse (D1) in and around food processing areas. Before using this compound, food products and packaging materials must be removed from the room or carefully protected. A potable water rinse is always required following the use of this compound. The compound must be used in a manner which does not result in the contamination of food products subsequently processed and must be consistent with the directions on the EPA registered label.**

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Mark and Category Code appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website ([www.nsfwhitebook.org](http://www.nsfwhitebook.org)).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

This product is not registered for use in the United States of America.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at [www.nsfwhitebook.org](http://www.nsfwhitebook.org). Please note the letter date reflects most recent product review. NSF utilizes annual verification to ensure no changes have been made to a registered product. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Orsolya Dezsi", with a small dot at the end.

Orsolya Dezsi  
NSF Nonfood Compound Registration Program and Listing Program  
Company No: C0268676