



## LES AVANTAGES D'UTILISER DECCOFENATO POT

- ✓ Diffusion uniforme du désinfectant
- ✓ Utilisation facile et sûre
- ✓ NON corrosif
- ✓ Économie d'eau

DECCOFENATO POT est homologuée sous le numéro d'inventaire : 49971

### PRÉSENTATION

50 et 250 g

### FORMULATION

Boîte fumigène [FD]

### COMPOSITION

OrthoPhénylPhénol 30%

### MODE D'EMPLOI

DOSES 1g / 2m<sup>3</sup>

# DECCOFENATO POT

Est un fumigène, bactéricide et fongicide qui constitue une alternative au formaldéhyde. Grâce à son vaste spectre, il agit sur un grand nombre de champignons, levures et bactéries de l'industrie alimentaire humaine et alimentation animale.



## DECCOFENATO POT

DECCOFENATO POT est un désinfectant bactéricide et fongicide utilisé pour la désinfection dans l'industrie alimentaire humaine et alimentation animale, l'industrie des matières premières et additifs utilisés dans l'industrie alimentaire animale, l'industrie des emballages (y compris ceux qui entrent en contact direct avec les aliments) et de la réfrigération, l'industrie des

### UTILISATIONS HOMOLOGUÉES

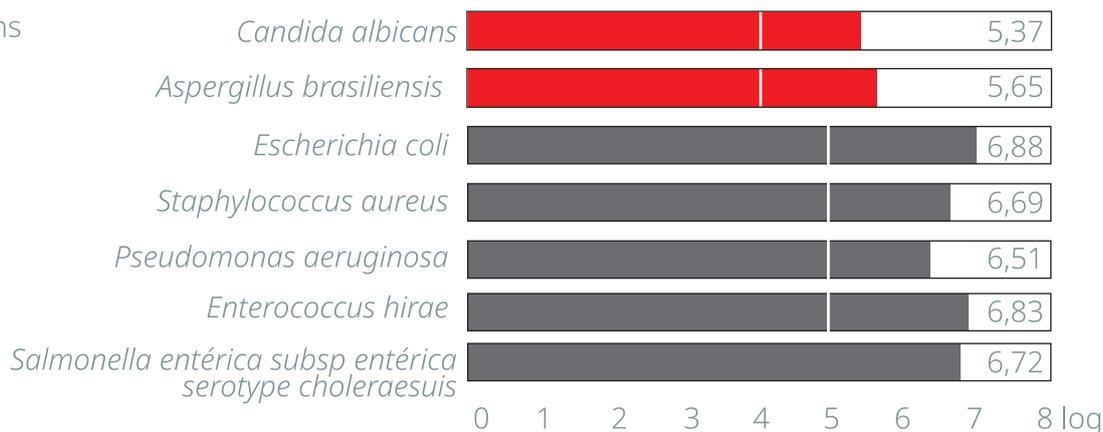
PT4 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Utilisé pour désinfecter le matériel, les conteneurs, les ustensiles de consommation, les surfaces, le transport, le stockage ou la consommation de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux destinés aux hommes ou aux animaux

produits d'origine animale (viandes, fromages, etc...).

L'utilisation de ce fongicide aérien est autorisée pour la désinfection des locaux par voie aérienne, la désinfection des surfaces et l'assainissement de l'air, les chambres réfrigérantes et les entrepôts vides liés à l'industrie alimentaire.

### EFFICACITÉ\*

- Champignons
- Bactéries



Efficacité requise suivant Norme AFNOR NF T72 281: 2014: 5 log pour les bactéries et 4 log pour les champignons.

### UTILISATIONS

SECTEURS	RISQUE DE CHAMPIGNONS ET LEVURES	RISQUE DE BACTÉRIES
Fromage	<i>Penicillium, Oospora, Mucor, Geotrichum</i>	Listeria
Yaourt et fromage frais	<i>Mucor</i>	Listeria
Charcuterie et viandes	<i>Alternaria, Aspergillus, Botrytis, Cladosporium, Fusarium, Penicillium</i>	Listeria, Escherichia coli
Cuisine industrielle	<i>Penicillium, Oospora, Mucor, Geotrichum</i>	Listeria, Salmonella, Campylobacter
Boulangerie industrielle	<i>Penicillium, Rhizopus, Aspergillus</i>	Salmonella, Escherichia coli
Silos, transports	<i>Aspergillus</i>	Salmonella
Entrepôt réfrigérant	<i>Penicillium, Rhizopus, Botrytis, Monilia</i>	Salmonella, Escherichia coli