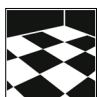




NETTOYANT DESINFECTANT

Détergent désinfectant à pulvériser (PAE) en milieu alimentaire

Nettoie et désinfecte en une seule opération
Virucide EN14476, Bactéricide EN1276 et
EN13697, Levuricide EN1650 et EN13697,
Fongicide EN13697
Pratique - Prêt à l'emploi



**SITE DE
PRODUCTION
CERTIFIÉ
ISO 9001**

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

> Utilisation

Nettoyant désinfectant alcalin prêt à l'emploi destiné à l'entretien de tous types de surface. Il dissout très rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces. Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail, matériel et ustensiles de cuisines.

Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes.

> Mode d'emploi

Pulvériser directement le produit sur la surface à nettoyer. Laisser agir quelques instants (entre 5 et 15 min pour une désinfection efficace) puis frotter à l'aide d'une éponge humide et rincer abondamment à l'eau froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec.

Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact de denrées alimentaires. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

> Composition

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. <5% d'Agent de surfaces non ioniques, Agents de surfaces cationiques, EDTA et Sels. Substances actives biocides : Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 0.35% m/m ; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 0.1% m/m. compatible contact alimentaire (TP2/TP4).

> Caractéristiques

- Aspect : Liquide
- Couleur : Incolore
- Odeur : inodore
- pH pur : 10,5/11,5
- Densité à 20 °C : 1.00 +/- 0.01

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Propriétés microbiologiques

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	TEMPS
Virucide	EN14476*	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508 H1N1, Coronavirus humain 229 E, Rotavirus	15 min
Levuricide	EN1650*	Candida Albicans	15 min
	EN 13697*		
Bactéricide	EN 1276*	Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirea	1 min
	EN 13697*		5 min
	EN 1276*	Listeria monocytogenes, Salmonelle enterica	5 min
Fongicide	EN13697*	Aspergillus Brasiliensis, Candida Albicans	15 min

* conditions de saleté

> Précautions d'emploi

Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Tenir hors de portée des enfants. Éliminer une installation d'élimination des déchets autorisée dans un centre de collecte de déchets dangereux ou spéciaux, conformément à la réglementation locale, régionale, nationale et/ou internationale. Consulter un médecin en cas de malaise. Consulter un médecin.

DLUO : 2 ans

> Logistique

Conditionnement	750 mL flacon
Colis	6 flacons
Colis dimensions extérieures (cm)	28,8 x 15,5 x 15,5 H
Poids brut (kg)	5,5 kg
Code produit	130913A