



**FICHE
TECHNIQUE**
CUISINE
Ë RESTAURATION

NETTOYANT DESINFECTANT INOX



AVANTAGES

- Nettoie tous types de surfaces en inox
- Désinfecte : bactéricide, levuricide
- Prêt-à-l'emploi



**MADE IN
FRANCE**

- Formule moussante pour une meilleure visualisation de l'application
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Nettoie, désinfecte et détartre les surfaces en inox pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2020281 – Bactéricide (POA : locaux de stockage, matériel de transport).

MODE D'EMPLOI

Produit prêt à l'emploi : s'utilise sans dilution.

1/ Pulvériser le produit en quantité suffisante (+/- 6 ml par m² soit environ 10 pulvérisations) et l'appliquer de façon homogène sur la surface à traiter.

2/ Laisser agir 5 minutes minimum.

3/ Rincer à l'eau potable après usage.

4/ Répéter l'application chaque fois que nécessaire ou se référer aux protocoles existants.

TYPE DE PRODUIT

TP04

SUBSTANCES ACTIVES

Chlorure de didecyldiméthylammonium (n° CAS 7173-51-5) = 16 mg/g

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En conditions de saleté à 20°C :

Bactéricide :

- NF EN 1040 en 5 min
- NF EN 1276 en 5 min.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Bleue
Densité :	± 1
pH :	2,5

CONDITIONNEMENT

Spray de 750 ml Réf. 1347-1

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.

Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

