



ISEU-151-03

## NETTOYANT ET SUPER DÉGRAISSANT TOUTES SURFACES POUR LE SECTEUR ALIMENTAIRE



GAMME NETTOYANTS DÉGRAISSANTS



### Description

**Nu-Kleen All Food Safe<sup>MC</sup>** est un nettoyant et un super dégraissant biotechnologique toutes surfaces pour le secteur alimentaire. Il nettoie rapidement et dégraisse en profondeur toutes les surfaces. Agréé « contact alimentaire ».

### Utilisation

**Nu-Kleen All Food Safe<sup>MC</sup>** est idéal pour le nettoyage et le dégraissage des comptoirs, des murs, des sols, des tables de travail, des tables de coupe, des outils de coupe, des ustensiles, des accessoires et des équipements. Il est la solution idéale pour un dégraissage en profondeur et préliminaire essentiel à une désinfection efficace. **POUR USAGE PROFESSIONNEL.**



### Mode d'emploi

**Nu-Kleen All Food Safe<sup>MC</sup>** est un produit nettoyant concentré. Diluez à l'eau tiède dans un seau ou un vaporisateur. Nettoyez les surfaces avec un linge propre, un tampon doux, une brosse ou une frange de lavage à plat. Rincez après utilisation. **NE PAS OUBLIER QUE SEUL UN NETTOYAGE EFFICACE PEUT PERMETTRE UNE DÉSINFECTION EFFICACE.**

**Dégraissage des surfaces en contact avec les aliments :** Utilisez selon les étapes établies de votre programme de lavage. ① Démontez toute pièce mobile. ② À l'aide d'une raclette, éliminez tout excès de résidus alimentaires. ③ Rincez à grande eau potable toutes les surfaces. ④ Diluez à 1 : 100 dans de l'eau potable tiède ou froide. ⑤ Appliquez à l'aide d'un pistolet mousser, d'un vaporisateur, ou tout autre équipement adéquat. ⑥ Brossez ou frottez pour faire mousser et déloger la saleté. ⑦ Pour une plus grande sécurité alimentaire, laissez agir 5 minutes. ⑧ Brossez ou frottez au besoin à nouveau. ⑨ Rincez à grande eau toutes les surfaces. ⑩ Procédez à l'étape d'assainissement ou de désinfection selon votre programme HACCP. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être rincées à l'eau potable avant d'être réutilisées.

**Nettoyage des surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments (vitres, comptoirs, tablettes, autres):** ① À l'aide d'une raclette ou d'un linge propre et sec, éliminez tout excès de résidus alimentaires. ② Si possible, rincez à grande eau potable toutes les surfaces. ③ Diluez à 1 : 200 dans de l'eau potable tiède ou froide. ④ Appliquez à l'aide d'un pistolet mousser, vaporisateur, ou tout autre équipement adéquat. ⑤ Frottez et essuyez pour déloger la saleté. ⑥ Si nécessaire seulement, procédez à l'étape d'assainissement ou de désinfection selon votre programme HACCP.

**Nettoyage et dégraissage des sols :** ① À l'aide d'une raclette, éliminez tout excès de résidus alimentaires. ② Rincez à grande eau potable toutes les surfaces. ③ Diluez à 1 : 100 dans de l'eau potable tiède ou froide dans un seau. ④ Appliquez abondamment à l'aide d'une frange de lavage à plat ou tout autre équipement adéquat. ⑤ Brossez ou frottez pour faire mousser et déloger la saleté. ⑥ Pour une plus grande sécurité alimentaire, laissez agir 5 minutes. ⑦ Brossez ou frottez au besoin à nouveau. ⑧ Si requis, rincez à grande eau toutes les surfaces.

**Trempeage des ustensiles et des accessoires de vaisselle:** Le **Nu-Kleen All Food Safe<sup>MC</sup>** peut aussi être utilisé pour le trempeage et le nettoyage des ustensiles et des accessoires de vaisselle. ① Diluez à 1 : 50 de l'eau tiède. ② Faire tremper les ustensiles et les accessoires pendant au moins 15 minutes avant de procéder au lavage.



### Tableau de dilution



1: 50 - 1: 100 - 1: 200

2 - 1 - 0,5 %

20 - 10 - 5 ml / 1 L

100 - 50 - 25 ml / 5 L



Innu-Science France  
9, quai aux Fleurs  
75004 PARIS

Tél: +33 (0) 1 43 29 24 45

Fax: +33 (0) 1 40 46 54 59

www.innu-science.fr



Innu-Science  
Nature Powered

ISEU-151-03

## NETTOYANT ET SUPER DÉGRAISSANT TOUTES SURFACES POUR LE SECTEUR ALIMENTAIRE



### Conseils de travail



Lors du nettoyage, toujours procéder du « plus propre vers le plus sale » et « du haut vers le bas » ■ Pour une plus grande hygiène alimentaire, concentrez vos énergies sur un nettoyage efficace ■ Limitez l'utilisation de désinfectants aux surfaces critiques et adoptez le principe de la Désinfection Raisonnable (pour plus d'information à ce sujet, consultez votre directeur commercial d'Innu-Science) ■ Toujours travailler avec des outils propres et bien entretenus ■ Respectez les dilutions proposées ■ Respectez les temps de contact proposé ■ Appliquez sans compromis les étapes de rinçage.

### Respect de l'environnement



#### Conseils environnementaux

Respectez les procédures et les dilutions proposées ■ Limitez l'utilisation de produits chlorés (eau de javel) ■ Concentrez vos efforts sur un nettoyage efficace ■ Ne jamais mélanger des produits ■ Formez le personnel sur l'impact environnemental de leur travail.



#### Gains environnementaux

Réduction du stress sur l'environnement ■ Faible toxicité aquatique ■ Facilement biodégradable (selon les critères de l'OCDE série 301) ■ Réduction des rejets en produits chimiques ■ Produit concentré : Réduction du transport (GES) et des contenants ■ Produit sans COV : réduction des GES ■ Réduction de consommation d'énergie (nettoyage efficace sans eau chaude).

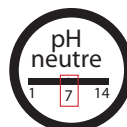
S'inscrit bien dans les démarches éco-responsables des comités dédiés au virage vert.

### Composition

5%-15% de surfactants non ioniques, <5% de surfactants amphotériques, agent de conservation. Peut contenir des enzymes.

### Propriétés

Liquide ambre, inodore.



### Conformités réglementaires

Agence Canadienne d'Inspection des Aliments (ACIA) – Contact surfaces Alimentaires

(CE) No 648/2004 - Sur les détergents

(CE) No 344/2005 - Critères de l'Ecolabel

(CE) No 1999/45 et adaptations – Classification/risque

(CE) No 1907/2006 – (annexe II) – Fiches de données de sécurité

(CE) No 1907/2006 – Enregistrement REACH



**Irritant pour les yeux.**

Non réglementé sous le règlement sur le transport des matières dangereuses.

Xi R36

**Fiche de données de sécurité disponible sur demande. La consulter avant utilisation.**

**Conseils de sécurité :** **S25-** Éviter le contact avec les yeux. **S26-** En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

### Codes packaging

ISEU-151-03-1002 8 X 1 litre doseur

ISEU-151-03-1005 1 X 5 litres

ISEU-151-03-1010 1 X 10 litres

ISEU-151-03-1025 1 X 25 litres



### Technologie

La technologie **Nu-Kleen All Food Safe<sup>MC</sup>** repose sur la combinaison de surfactants facilement biodégradables et d'extraits fermentaires. La juste sélection des ingrédients permet d'obtenir un important pouvoir dégraissant sans avoir recours à des solvants, ni à des pH élevés. La présence d'extraits fermentaires permet d'attaquer la saleté plutôt que de l'émulsifier.

### Certification



Meilleur pour l'environnement...

- Incidence réduite sur la vie aquatique
- Moindre utilisation de substances dangereuses
- Consignes d'utilisation claires

...meilleur pour vous.

EU Ecolabel : FR/020/29

Pour de plus amples informations, consultez le site Internet suivant:  
<http://ec.europa.eu/ecolabel>

#### AFNOR Certification

11 rue Francis de Pressensé F-93571  
La Plaine Saint-Denis  
Cedex