



FICHE TECHNIQUE CUISINE & RESTAURATION

DESINFECTANT CUISINE



AVANTAGES

- Nettoie, détartre, dégraisse et désinfecte sans laisser de traces
- Sans rinçage
- Elimine les dépôts alimentaires et les taches tenaces
- Neutralise les odeurs



- Sans colorant, sans allergène, sans ETDA, sans NTA, sans conservateur CIT/MIT
99,96% des ingrédients sont d'origine naturelle
- Formule anti-gaspillage : le gel adhère parfaitement au pari de la surface.
- Emballage 100% recyclable
- Ecodétergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Nettoie et désinfecte tous types de surfaces.

MODE D'EMPLOI

Prêt-à-l'emploi. Répartir à l'aide d'une microfibre. Laisser agir le temps nécessaire à la désinfection. Laisser sécher sans rincer sauf pour les surfaces susceptibles d'être en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable après observation du temps de contact. Nettoyage du matériel : à l'eau.

COMPOSITION

Contient parmi d'autres composants :

- Moins de 5% d'agents de surface non ioniques.
- Moins de 5% d'agents de surface anioniques.

Contient aussi :

- Désinfectant, correcteur d'acidité, séquestrant.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore
Odeur :	Inodore
Densité :	1
pH :	2 à 2,5

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En condition de saleté à 20°C :

Bactéricide : EN1276/EN13697 en 15 min

Levuricide : EN1650/EN13697 en 15 min

CONDITIONNEMENT

Flacon de 750ml	Réf. 1378
Bidon de 5L	Réf. 1379

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

