

## LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE

DÉSINFECTANT LIQUIDE POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE À LA MAIN



### AVANTAGES PRODUIT

- Élimine tous corps gras de toutes provenances et de toutes natures
- Un pouvoir mouillant, nettoyant et dégraissant très élevé.
- Bactéricide

### DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Fabriqué en France
- Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 relatifs aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

### SÉLECTION / CUISINE



web

## DÉFINITION ET PRÉSENTATION DU PRODUIT

LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE est une combinaison équilibrée de tensioactifs et de détergents éliminant les corps gras de toutes provenances et de toutes natures.

LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE a un pouvoir mouillant, nettoyant et dégraissant très élevé.

LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE est conforme à la législation des produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE est conforme à la norme Bactéricide EN 1276.

LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE s'intègre parfaitement dans une démarche HACCP.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect liquide jaune

Parfum Citron

Densité : 1

pH :  $7,0 \pm 0,5$

Matière active : 11 à 13 %

Excellente stabilité en eau dure

Contient entre autres composants : moins de 5 EDTA et sels, agents de surface anioniques, agents de surface amphotères, Chlorure de didécylidiméthylammonium (CAS 7173-51-5): 0,5% m/m. Également: parfums

Biocide TP 2, 4

## DOMAINES D'APPLICATION

LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE est parfaitement adapté pour laver, dégraisser et désinfecter la vaisselle à la main. LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE ÉCONOMIQUE peut également s'utiliser pour le nettoyage des lieux ou des instruments en contact avec les aliments (chambres froides, frigos, instruments de découpe, sols, murs, etc...).

## PROCÈS VERBAUX - RÉFÉRENCES

- Conforme à la norme Bactéricide EN1276 : temps de contact 5 mn en condition de saleté.
- S'intègre parfaitement dans une démarche HACCP.

## CONSEILS GÉNÉRAUX D'EMPLOI

Dilution : 1 à 10 g par litre d'eau tiède ou chaude,

Gros nettoyage : 12 à 14 g par litre d'eau.

Désinfection : dilution 5 g par litre.

Laver la vaisselle, la verrerie et les objets divers en les plongeant dans un bac.

Laisser tremper 5 minutes.

Nettoyer et rincer la vaisselle.



web

## PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES ET SÉCURITÉ

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Provoque une sévère irritation des yeux. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Tenir hors de la portée des enfants. Formule déposée au Centre Antipoison de Marseille (Hôpital Salvator) tél : 04.91.75.25.25 Dangereux. Respectez les précautions d'emploi. Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant les produits.

## TRANSPORT ET STOCKAGE

Transport : Pas de précaution particulière.

Stockage et conservation : Un an en emballage d'origine fermé, dans un lieu frais, bien ventilé, à l'abri du gel.

## CONDITIONNEMENTS

Flacon : 750 ml, 1 litre

Bidon : 2 litres, 5 litres livré avec une pompe, 10 litres et 20 litres

Fût : 220 litres

IBC : 1000 litres



web