

# NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI

NETTOYER ET DÉGRAISSER LES SOLS, MURS, TABLES, SANITAIRES...  
POUR PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS



## AVANTAGES PRODUITS

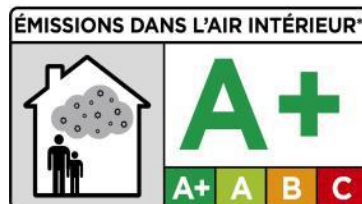
- Détergent désinfectant
- Bactéricide, levuricide, virucide
- Homologué contact alimentaire
- Prêt à l'emploi
- Utilisable par contact ou par pulvérisation
- Inodore

## CUISINE / DÉSINFECTION



## DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Fabriqué en France
- Biodégradabilité supérieure à 90 %
- Conformes aux arrêtés du 08/09/1999 relatifs aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires



\* émission de substances volatiles dans l'air intérieur présentant un risque de toxicité par inhalation sur une échelle de classe de A+ (très faibles émissions) à C (fortes émissions)



web

## DÉFINITION ET PRÉSENTATION DU PRODUIT

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI est un puissant détergent désinfectant homologué contact alimentaire pour le nettoyage et la désinfection simultanée des surfaces ou objets. Utilisable par contact et/ou par pulvérisation. Il aide notamment à lutter contre le Covid-19.

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI possède les propriétés désinfectantes suivantes :

ACTIVITÉ	NORMES	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 1276 - Conditions de propreté	5 mn
Bactéricide	EN 13697 – Conditions de saleté	5 mn
Levuricide	EN 1650 (Candida Albicans) – Conditions de saleté	15 mn
Virucide	EN 14476 (H1N1) – Conditions de saleté	15 mn
Virucide	EN 14476 (H3N8/H5N1) – Conditions de saleté	15 mn
Virucide	EN 14476 (H3N8/H5N1) – Conditions de propreté	5 mn

Homologué alimentaire :

Locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport P.O.V.: traitement bactéricide: 5 min.

Locaux de stockage P.O.A et Matériel de laiterie: traitement bactéricide : 5 min.

P.O.V. : Produits d'Origine Végétale.

P.O.A. : Produits d'Origine Animale.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide bleu très clair

Parfum : Inodore

PH à 20°C : 10,5 ± 0,5.

Densité à 20°C : 1,010 ± 0,005.

Ingrédients : Contient 0.09 % de chlorure de didecyldiméthylammonium (CAS 7173-51-5)

Biocide TP 2 et 4

## DOMAINES D'APPLICATION

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI est particulièrement recommandé pour les cuisines collectives (restaurants, cantines,...) et pour la désinfection en milieu agroalimentaire (laiteries, salaisonneries, abattoirs...)

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI nettoie et désinfecte les sols, les murs, les tables de travail, les sanitaires, les chambres froides, les chariots, les réfrigérateurs, comptoirs ... de tous les lieux où la désinfection est utile voire indispensable.



web

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI nettoie et désinfecte tous les matériels (couteaux, ciseaux, instruments....) à l'exception des matériels chirurgicaux des salles d'opérations.

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI convient également parfaitement en milieu hospitalier pour la désinfection des sols, murs, sanitaires...

## MODE D'EMPLOI

Avant toute opération de désinfection, procéder au nettoyage des surfaces.

Appliquer pur à l'éponge, chiffon, chamoisine, lingette ou par pulvérisation.

Laisser agir 5 à 15 minutes (voir tableau ci-dessus).

L'application devra être suivie d'un rinçage abondant à l'eau claire.

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT NORMES ALIMENTAIRES PRÊT A L'EMPLOI s'utilise manuellement ou à partir d'un poste de désinfection.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Ne pas avaler.

Ne pas employer avec de la javel, du savon ou d'autres détergents.

Réservé à usage professionnel.

Formule déposée au centre Antipoison de Paris 01.40.37.04.04.

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 de 500ml, 1 litre avec pulvérisateur.

Bidon de 2 litres, 5 litres, 5 litres avec pompe, 10 litres, 20 litres.

Pistolet long tube pour 5 litre.

Fût de 220 litres.

Cubitainer de 1 000 litres.



web