

# NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX

**PUISSANT DÉTERGENT DÉSINFECTANT**



## AVANTAGES PRODUIT

- Élimine tous corps gras de toutes provenances et de toutes natures
- Un pouvoir mouillant, nettoyant et dégraissant très élevé
- Excellente stabilité en eau dure

## 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

## GAMME BATEAU



web

## DÉFINITION ET PRÉSENTATION DU PRODUIT

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX est un puissant détergent prêt à l'emploi homologué alimentaire pour le nettoyage et la désinfection simultanée des surfaces ou objets intérieurs ou extérieurs du bateau (tables, frigo, cuisine...).

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX élimine les salissures et les moisissures sans altérer les matériaux.

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX est économique et permet de nettoyer et désinfecter en une seule opération.

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX 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

## 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 % (m/m) de Chlorure de Didecyl diméthylammonium (CAS 7173-51-5)

Biocide TP 2 et 4

## DOMAINES D'APPLICATION

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX nettoie et désinfecte les sols, les murs, les tables, les sanitaires, les cuisines, les éviers, les réfrigérateurs, les comptoirs ... de tous les lieux où la désinfection est utile voire indispensable.

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX nettoie et désinfecte tous les matériels (couteau, ciseaux, instruments...).

## CONSEILS GÉNÉRAUX D'EMPLOI

**CONSOMMATION** : 1 litre pour 30 à 50 m<sup>2</sup> environ.

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



web

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUT USAGE À CONTACT ALIMENTAIRE BATEAUX s'utilise manuellement à l'éponge, au feutre ou par tout moyen de pulvérisation. Laisser agir 5 à 15 minutes en fonction de l'action souhaitée (voir tableau ci-dessus), rincer abondamment à l'eau claire. Nettoyer les outils à l'eau après application. Rincer abondamment à l'eau claire.

## PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES ET SÉCURITÉ

Ne pas avaler. Ne pas employer avec de la javel, du savon ou d'autres détergents. 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 pulvérisateur : 500 ml

Flacon avec bouchon doseur : 1 litre

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

Fût : 220 litres

IBC : 1000 litres



web