

## Tablettes vaisselle désinfectantes

### LAVERIE VAISSELLE ET ÉQUIPEMENT

Pastilles pour le lavage et la désinfection de la vaisselle en machine ménagère, lave-verres et petite monozone. Pour eau douce ou calcaire. Contient des enzymes : efficace sur la vaisselle très sale même sans pré-lavage.

#### CONDITIONNEMENT

Seau 3 kg  
150 pastilles de 20 g en sachets individuels

#### MODE D'EMPLOI

Machine ménagère : mettre 1 pastille dans le compartiment de la porte. En cas de vaisselle très sale, ajouter 1 pastille dans le bac à couverts et choisir un cycle avec pré-lavage.  
Lave-verres et petite monozone : mettre 1 pastille tous les 5 cycles.

#### COMPOSITION

Phosphates : 30% et plus. \*  
Agents de blanchiment oxygénés : 5% ou plus, mais moins de 15%.  
Phosphonates : moins de 5%.  
Agents de surface non ioniques : moins de 5%.  
Polycarboxylates : moins de 5%.  
Enzymes.  
Parfums (limonene).

Substance active : acide péracétique généré in situ (N° CAS 79-21-0) = 1,86% (m/m).  
Type de produit: 04.

#### NORMES DESINFECTANTES

Conforme à la norme NF T 72-190 (4g/L sur *Pseudomonas aeruginosa* et 5g/L sur *Staphylococcus aureus*, *enterococcus faecium*, *Escherichia coli*).

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

Texture : solide  
Couleur : tricouche (jaune, blanc, bleu)  
Solubilité : totalement soluble dans l'eau  
Stabilité : Ce mélange est stable aux conditions de manipulation et de stockage recommandées dans la FDS.

#### LEGISLATION

Risque de lésions oculaires graves.  
Conserver hors de la portée des enfants. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste. Porter un appareil de protection des yeux/du visage. Consulter le centre antipoison le plus proche en cas d'accident ou de malaise. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau. Ne pas réutiliser l'emballage.

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.

N° d'urgence : ORFILA : 01.45.42.59.60

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels et sur le site [www.quickfds.com](http://www.quickfds.com)

