



**FICHE
TECHNIQUE**
CUISINE
Ë RESTAURATION

DÉSINFECTANT DÉGRAISSANT CONCENTRÉ



AVANTAGES

- Dégraissant puissant concentré pour surfaces alimentaires
- Nettoie et dissout les graisses même brûlées et incrustées
- Désinfecte en 5 minutes



MADE IN
FRANCE

- Aide à prévenir les risques d'intoxications alimentaires
- Bactéricide, levuricide, virucide
- Recommandé pour l'entretien de toutes les surfaces alimentaires
- Non moussant
- Idéal pour plaques de cuisson, hottes, surfaces murales, plans de travail, réfrigérateurs...
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013
- Emballage 100% recyclable

APPLICATION

Dégraisse et désinfecte tous types de surfaces alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Diluer le produit selon l'activité désinfectante recherchée puis appliquer sur la surface ou le sol. Inutile de rincer.

TYPE DE PRODUIT

TP02 / TP04.

TYPE DE PREPARATION

SL - Concentré liquide

SUBSTANCES ACTIVES

Quaternary ammonium compounds, benzyl-c12-16-alkyldimethyl, chlorides (n°CAS 68424-85-1) 1% (m/m)

Chlorure de didecyldiméthylammonium (n° CAS 7173-51-5) 1,5% (m/m)

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En conditions de saleté à 20°C :

Bactéricide : EN 1276 + EN 13697 à 5%, en 5 min

Levuricide : EN 1650 + EN 13697 à 5%, en 15 min

Virucide : EN 14476 Herpès-Vaccinia virus-Rotavirus à 5%, en 5 min - EN 14476 : Norovirus, Poliovirus, Adénovirus à 20%, en 15 min ; Coronavirus - HBV-BVDV-H1N1 à 20%, en 5 min ; HIV à 20%, en 1 min

Fongicide : EN 1650 + EN 13697 à 20%, en 15 min

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore
Odeur :	Inodore
Densité :	0,985±1
pH :	9,75±0,25
Péremption :	2 ans

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L Réf. 4234

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.