



Dégraissant cuisine Nettoyant désinfectant alimentaire

Nettoyant désinfectant concentré des sols et surfaces.

S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de préparation et de transformation des denrées alimentaires. Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail.

Ne contient pas d'ammonium quaternaire.

Bactéricide selon EN 1276 et EN 13697. Levuricide selon la EN 1650 et la EN 13697. Virucide sur spectre limité selon EN 14476. (pour plus de détails sur ces normes voir ci-dessous)

CONSEIL D'UTILISATION

Diluer le produit de 1 à 2%. Désinfection : pour la dilution se référer aux normes ci-dessous. Pulvériser ou étendre la solution sur la surface à désinfecter.

Laisser agir entre 15 et 30 min pour obtenir la désinfection souhaitée. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

« Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation ».

CONDITIONNEMENT

- Emballage : carton de 4 bidons de 5L.

DONNÉES TECHNIQUES

- Aspect : liquide limpide incolore
- pH : 1,1 - 2,1
- Densité : 1,08 - 1,10

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage professionnel.

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits.

Ne pas utiliser sur supports ferreux.

STOCKAGE

Stocker à l'abri du gel.

SÉCURITÉ SELON FDS

La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH.

Corrosion cutanée, Catégorie 1.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

PRODUIT BIOCIDÉ TP 4

Substance active biocide : acide lactique,
CAS : 79-33-4 240 g/kg.

Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

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.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

03-07-23 Ind. 6



Propriétés microbiologiques

Dégraissant cuisine

NORME EN 1276

en condition de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

2%

NORME EN 1276

en condition de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Listeria monocytogènes
Salmonella typhirium
Lactobacillus brevis
Enterobacter Cloacae
Campylobacter Jejuni

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

3.5%

NORME EN 13697

en condition de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

4%

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

2%

NORME EN 13697

en condition de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Listeria monocytogènes
Salmonella typhirium
Entrobacter Cloacae
Campylobacter Jejuni

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

3%

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

2%

NORME EN 13697

en condition de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Lactobacillus brevis

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

2%

NORME EN 1650

en condition de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

6%

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

4%

NORME EN 13697

en condition de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min

DILUTION

20%

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION

6%

Propriétés microbiologiques

Dégraissant cuisine

NORME EN 14476

en conditions de saleté
spectre limité*
Virucide

SOUCHES

Adenovirus Type 5
Norovirus Murin

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min

DILUTION

4%

SPECTRE LIMITÉ*

Rotavirus
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'Hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Poxviridae