

MAISON - CUISINE

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CUISINE**/(1)

Formule biotechnologique, prête à l'emploi, idéale pour nettoyer, dégraisser et désinfecter les surfaces de la cuisine.



Contact alimentaire HACCP

5

Buse mousse évite les projections

Avantages produit

- Élimine 99,99% des germes ; actif sur Salmonella et Listeria
- Idéal pour réfrigérateurs, crédences, micro-ondes, plans de travail, tables non sensibles aux acides⁽²⁾
- À base d'acide lactique : un actif biocide 100% biosourcé issu de la fermentation de sucres

Mode d'emploi

Pulvériser sur une lavette et nettoyer les surfaces, laisser agir 5 à 15 min selon l'activité recherchée, essuyer. Rincer à l'eau potable lorsque les surfaces sont destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires (conformément à l'arrêté du 19/12/2013). Utilisable sur vitres et inox.

Caractéristiques techniques

Aspect: liquide

Couleur : légèrement ambré Senteur : fraîche et légère

C.O.V: 0,05 %

Masse volumique: 1,015 g/cm³

pH : 2,2

Produit biocide (AL): TP2 et TP4.

Composition et emballage

Moins de 5% : agents de surface non ioniques, agents de surface anioniques. Parfum. Enzymes. Désinfectants : acide lactique (CAS n°79-33-4 : 30,45 g/l) ; acide glycolique (CAS n°79-14-1 : 2,84 g/l). Contient aussi : eau, glycérine, solvant.

Ingrédients d'origine végétale et minérale : 99,3 %

Ingrédients biodégradables : 99,3 % en 28 jours (OCDE 301)

Pulvérisateur issu de 66,43 % de plastique recyclé. Bidon majoritairement recyclable.

Précautions d'emploi



ATTENTION. Provoque une irritation cutanée. Tenir hors de portée des enfants. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Porter des gants de protection. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: laver abondamment à l'eau et au savon. En cas d'irritation cutanée: consulter un médecin. Éliminer le produit et son récipient par un collecteur ou un organisme agréé.

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr.

	750 mL	5 L
Code Action Pin	6502	6501
Gencod	3 519220 065029	3 519220 065012
Poids net	0,761 kg	5,075 kg
Poids brut	0,860 kg	5,315 kg
Dim. uv en mm	L. 117 x l. 65 x H. 245	L. 186 x I. 126,5 X H. 291
Nb uv / carton	6	4
Palettisation	5 couches de 20 cartons soit 100 cart. par palette / 600 uv par palette 4 couches de 8 carton soit 32 cart. par palette 128 uv par palette	







MAISON - CUISINE

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CUISINE/(1)**



Pulvérisateur 750mL: 6502

Bidon 5L: 6501

Propriétés microbiologiques

ACTIVITÉ	DOSES	NORMES & SOUCHES ADDITIONNELLES	
BACTÉRICIDE	PAE	NF EN 1276 en 5 min en conditions de saleté à 20°C NF EN 13697 en 5 min en conditions de saleté à 20°C NF EN 13697 sur <i>Salmonella Typhimurium</i> et <i>Listeria monocytogenes</i> en 5 min en conditions de saleté à 20°C	
LEVURICIDE	NF EN 1650+A1 en 15 min en conditions de saleté à 20°C NF EN 13697 en 15 min en conditions de saleté à 20°C NF EN 16615 en 5 min en conditions de saleté à 20°C		
VIRUCIDE SUR VIRUS ENVELOPPÉS	PAE	NF EN 14476 + A2 sur <i>Vaccine</i> en 5 min en conditions de saleté à 20°C et sur <i>Adénovirus</i> en 15 min en conditions de propreté à 20 °C. NF EN 14476 + A1 sur <i>Rotavirus</i> en 5 min en conditions de saleté à 20°C	

Virus d'intérêt couverts par l'efficacité du produit

- Coronavirus (COVID-19)
- Herpesviridae (Herpès)
- VHB (Hépatite B)
- VHC (Hépatite C)
- VHD (Hépatite DELTA)

- VIH (Immunodéficience humaine)
- HTLV (Leucémie Humaine à Cellules T) •
- Virus de la grippe
- Virus de la rubéole
- · Virus de la rougeole

- Virus de la rage
- Filoviridae (Fièvre Hémorragique Aigüe)
- Flavivirus (maladies transmises par les moustiques: dingue, etc.)
- Paramyxoviridae (Oreillons)
- Poxviridae (infections cutanées)





