



**FICHE
TECHNIQUE**
CUISINE
Ë RESTAURATION

DÉSINFECTANT DÉGRAISSANT SURFACES ALIMENTAIRES



AVANTAGES

- Dégraissant puissant 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

APPLICATION

Dégraisse et désinfecte tous types de surfaces alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Pulvériser le produit directement sur la surface à traiter. Répartir le produit à l'aide d'un essuyage. Laisser sécher ou essuyer si nécessaire. Respecter un temps de contact minimum de 5 minutes. Nettoyage du matériel : A l'eau.

TYPE DE PRODUIT

TP02 / TP04.

SUBSTANCES ACTIVES

Chlorure de didecyldiméthylammonium (N° CAS 7173-51-5), Concentration 0,75 % (m/m)
Chlorure de benzalkonium (N° CAS 68424-85-1), Concentration 0,5 % (m/m)

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En conditions de saleté à 20°C :

Bactéricide : EN 1276 + EN 13697 en 5 min, EN 13727 + EN 14561 en 5 min (DM).

Levuricide : EN 1650 + EN 13697 en 15 min, EN 13624 en 5 min + EN 14562 en 15 min (DM).

Virucide : EN 14476, HBV-BVDV-H1N1-Herpès-Vaccinia virus-rotavirus en 5 min, Norovirus en 15 min

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore
Odeur :	Légère
Densité :	1
pH :	Base faible
Péremption :	2 ans

CONDITIONNEMENT

Flacon de 750ml Réf. 4233

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.

