



# eli germ NID



## Nettoyant Désinfectant Inox

Prêt à l'emploi.

### Caractéristiques

- Nettoie, entretient et assainit en une seule opération les surfaces en inox et en aluminium pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Facile à employer, ELIGERM N.I.D ne laisse pas de trace.

### Mode & doses d'emploi

- Appliquer le produit sur les surfaces à nettoyer.
- Laisser agir 5 minutes minimum.
- Rincer avec une lavette essorée à l'eau claire.
- Essuyer avec un papier à usage unique.

### Données physico-chimiques

- Couleur : bleu clair.
- Odeur : citronnée.
- pH : 1,0 +/- 0,1.
- Densité relative : 1,025 +/- 0,007.
- Soluble dans l'eau.

### Conditionnement

- Pulvérisateur de 750ml suremballé par 12.

### Composition

- Moins de 5% de tensio actif anioniques et non ionique
- Moins de 5% d'acide
- Désinfectant : Acide lactique (n° Cas 79-33-4) 24 g/l
- Parfum, colorant

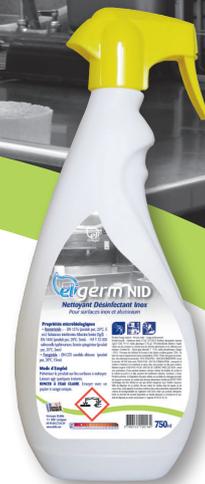
### Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Usage professionnel
- Usage biocide : TP2 et TP4
- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.

### Propriétés microbiologiques

Norme	Souches	Conditions d'essai
<b>Bactéricide</b>		
EN1276 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 5mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
<b>Levuricide</b>		
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Candida Albicans	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine

# eli germ NID



**QUATRE Pouvoirs : Détartrant - Dégraissant- Désinfectant - Brillant**

**Elimine le tartre et toutes les salissures (graisses et traces de doigts)  
Brillance et remise en éclat des surfaces inox et aluminium  
Assure la désinfection des surfaces**

## LES 7 POINTS FORTS DE LA FORMULATION

Formulé sur une base ACIDE LACTIQUE et CITRIQUE :

- Non corrosif pour les surfaces
- Convient à tous les types d'inox : satiné, brillant, mat ou brossé et garantit des résultats éclatants.
- Rénovation des inox par passivation (oxydation chimique de l'acier inox, laissant sur la surface de la pièce un film passif plus ou moins épais, la protégeant des agressions corrosives extérieures)
- L'absence d'ammonium quaternaire évite le biofilm
- Produit respectueux de l'utilisateur – produit non dangereux
- Légèrement et agréablement parfumé au citron
- Produit respectueux de l'environnement

## LES LIEUX D'UTILISATION

**CUISINE** : Plan de travail, réfrigérateurs, chambres froides, éviers, crédences, hottes, plaque de cuisson

**BAR / RESTAURANT** : éviers, tireuses, bar, présentoir buffet libre

**LIEU DE VENTE** : vitrines alimentaires, présentoirs, chariots, poignées de porte  
Poissonerie /Boucherie/Boulangerie ....

**SANITAIRE** : robinetterie

