Spray Surface Alimentaire

Dégraisse et désinfecte

Caractéristiques

• Prêt à l'emploi, nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération sans altérer les surfaces.
• Spécialement élaborée pour le nettoyage de surfaces encrassées et tous types de tâches.
• Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (un rinçage à l'eau potable est alors obligatoire).

Mode & doses d'emploi

• Vaporiser le produit pur à une distance de 15 à 20 cm de la surface.
• Laisser agir le produit et essuyer la surface avec un chiffon.
• Rincer à l'eau.

Propriétés microbiologiques

Bactéricide (Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa) :
EN1276 - pur, 20°, 5min, Conditions de saleté 3g/l albumine bovine
EN13697 - pur, 20°, 5min, Conditions de saleté 3g/l albumine bovine
Levuricide (Candida Albicans) :
EN1650 - pur, 20°, 15min, Conditions de saleté 3g/l albumine bovine
EN13697 - pur, 20°, 15min, Conditions de saleté 3g/l albumine bovine

Conditionnement

• Pulvérisateur de 750ml

Données physico- chimiques

• Liquide translucide.
• pH pur : 10
• Densité 1,010 +/- 0,005.
• Soluble en toute proportion dans l'eau.

Composition

• Moins de 5% d'agent alcalin
• Plus de 5% mais moins de 15% de solvants
• Moins de 5% de séquestrant
• Moins de 5% de tensio actifs non ioniques
• D limonène présence
• Désinfectant : Chlrorure de didecyl dimethyl ammonium (n° CAS 71-73-51-5) 7.5g/l

Législation - Sécurité

• Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Usage professionnel.
• Usage biocide : TP4
• Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
• Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).
• 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).
• Formule déposée dans le centre anti poison de Nancy N° d'urgence : 03 83 32 36 36
• Fiche de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.

FICHE TECHNIQUE

CUISINE

V - 11/16

SOPRODIS - 11 200 Lézignan-Corbières Tél : 04.68.27.73.20
www.soprodis.com

SANET
La propreté 100% net