



elinet SIA



Détergent liquide super concentré

Spécial industries agro-alimentaires.

Caractéristiques

- ELINET S.I.A. est un puissant dégraissant émulsionnant élaboré pour le nettoyage manuel en industries agroalimentaires, type: conserveries, traiteurs, boucheries, charcuteries etc.
- ELINET S.I.A. est un produit neutre non odorant.

Mode & doses d'emploi

- S'utilise à l'aide d'un doseur : diluer de 0,5 à 1%.
- Rincer le matériel à l'eau claire après lavage.

Données physico-chimiques

- Couleur : jaune ambré.
- Odeur : sans odeur.
- pH : 7,0 +/- 0,3.
- Densité relative : 1,04 +/- 0,005.
- Soluble dans l'eau.

Conditionnement

- Bidon de 20kg.
- Fût de 220kg.

Composition

- Plus de 30% de tensio-actif anionique et non ionique (dont acide sulfonique).
- Plus de 5 mais moins de 15% d'agent alcalin.
- Agent conservateur, sans colorant.

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 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.