

NETTOYANT NDC



Nettoyant désinfectant surfaces (PAE)



Propriétés :

Nettoyant désinfectant prêt à l'emploi permettant le nettoyage et la désinfection simultanée des surfaces (plan de travail, table de restaurant, petits matériels) en Industrie alimentaire, Collectivités et Restauration.

Polyvalent, son fort pouvoir dégraissant lui permet d'éliminer facilement les graisses par saponification, puis sa réserve de matières actives désinfectantes vous garantit un haut pouvoir désinfectant.

Légèrement parfumé au pin.

Mode d'emploi :

Utilisation en spray, pulvérisation pure.

Rincer à l'eau potable (sur les surfaces pouvant être au contact de denrées alimentaires).

Précautions :

Symbole : corrosif

Précautions : voir étiquette

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Utilisez les produits biocides avec précaution. avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Dangereux : respecter les précautions d'emploi

Composition :

Hypochlorite de sodium à 7,80 g/L

< à 5 % agent de surface non ionique, agent chloré.

Législation :

Conforme au règlement détergent (CE) N°648/2004) biodégradabilité supérieure à 60 % en 28 jours.

Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant être au contact de denrées alimentaires.

Formule déposée au centre anti-poisons de Nancy : 03 83 32 36 36

Propriétés microbiologiques :

Bactéricide selon EN 1276

Fongicide selon EN 1650

Caractéristiques :

Etat : liquide jaune

pH pur : 12

Masse volumique : 1,03 g/cm³

Conditionnement :

Pulvérisateur de 750 ml (carton de 12)

Fiche Version 3 du 28/10/2016

Désinfection surfaces & locaux

