



## Dégraissant cuisine

### Nettoyant désinfectant alimentaire



*Nettoyant désinfectant concentré des sols et surfaces.*

*S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de préparation et de transformation des denrées alimentaires. Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail.*

*Ne contient pas d'ammonium quaternaire.*

*Bactéricide. Levuricide. Virucide. (pour plus de détails sur ces normes voir ci-dessous)*

#### CONSEIL D'UTILISATION

Le produit s'utilise dilué dans l'eau de 2% à 4%.

Désinfection : Se référer aux normes ci-dessous.

Pulvériser ou étendre la solution sur la surface à désinfecter. Laisser agir 5 à 15 minutes pour obtenir la désinfection souhaitée. Essuyer avec une éponge humide. Puis rincer à l'eau claire.

« Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation ».

#### CONDITIONNEMENT

- Emballage : carton de 4 bidons de 5L.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Aspect : liquide limpide incolore

- pH : 1,3 - 2,3

- Densité : 1,08 - 1,10

#### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage professionnel.

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

#### STOCKAGE

Stocker à l'abri du gel.

#### SÉCURITÉ SELON FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1C.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

#### PRODUIT BIOCIDE TP 4

Substances actives biocides : acide lactique CAS : 79-33-4, 304.00 g/kg - alcool éthylique CAS : 64-17-5, 9,00 g/Kg

Date de péremption : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

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

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

02-12-24 Ind. 6



# Propriétés microbiologiques : dégraissant cuisine

## NORMES



## SOUCHES

|   | NORMES                        |             |        |      | SOUCHES   |
|---|-------------------------------|-------------|--------|------|---|
| <b>BACTÉRICIDE</b><br>EN CONDITIONS DE SALETÉ | EN 1276                       | <b>2%</b>   | 15 min | 40°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
|   | EN 1276                       | <b>3%</b>   | 15 min | 20°C | Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes                                      |
|   | EN 1276                       | <b>4%</b>   | 15 min | 20°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
|   | EN 13697                      | <b>2%</b>   | 15 min | 40°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
|   | EN 13697                      | <b>2%</b>   | 15 min | 20°C | Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes                                      |
|   | EN 13697                      | <b>3%</b>   | 15 min | 20°C | Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa |
| <b>LEVURICIDE</b><br>EN CONDITIONS DE SALETÉ  | EN 1650                       | <b>2%</b>   | 15 min | 40°C | Candida albicans  |
|   | EN 1650                       | <b>3%</b>   | 15 min | 20°C | Candida albicans  |
|   | EN 13697                      | <b>2%</b>   | 15 min | 40°C | Candida albicans  |
|   | EN 13697                      | <b>4%</b>   | 15 min | 20°C | Candida albicans  |
| <b>VIRUCIDE</b><br>EN CONDITIONS DE SALETÉ    | EN 14476<br>virus enveloppés* | <b>2%</b>   | 5 min  | 20°C | Virus de la vaccine   |
|   | EN 14476                      | <b>3%</b>   | 5 min  | 20°C | Coronavirus bovin, Rotavirus  |
|   | EN 14476<br>spectre limité**  | <b>3.5%</b> | 5 min  | 20°C | Adénovirus type 5, Norovirus murin  |

### \*VIRUS ENVELOPPÉS

autres souches couvertes par la norme

Virus de la Vaccine  
Filoviridae  
Flavivirus  
Herpesviridae  
Virus de l'hépatite B (VHB)  
Virus de l'hépatite C (VHC)  
Virus de l'hépatite Delta (VHD)  
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)  
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)  
Coronavirus  
Paramyxoviridae  
Virus de la rubéole  
Virus de la rougeole  
Virus de la rage  
Virus de la grippe  
Poxviridae

### \*\*SPECTRE LIMITÉ

autres souches couvertes par la norme

Rotavirus  
Adénovirus type 5  
Norovirus murin  
Virus de la Vaccine  
Filoviridae  
Flavivirus  
Herpesviridae  
Virus de l'hépatite B (VHB)  
Virus de l'hépatite C (VHC)  
Virus de l'hépatite Delta (VHD)  
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)  
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)  
Coronavirus  
Paramyxoviridae  
Virus de la rubéole  
Virus de la rougeole  
Virus de la rage  
Poxviridae