labojal groupe

FICHE TECHNIQUE

PLONGE MANUELLE BACTÉRICIDE
(FFF1984)

Utilisation
La plonge manuelle bactéricide est un détergent dégraissant concentré, parfumé et moussant spécialement conçu pour une double action nettoyage et d'élimination des bactérie testées* présentes sur la vaisselle, les ustensiles de cuisine et les outils de découpe.

Mode d'emploi
Pour une action nettoyante :
S'utilise dans l'eau chaude de lavage en dilution de 2 à 5 g/L environ. Tremper la vaisselle et nettoyer. Rincer la vaisselle à l'eau claire et laisser sécher.
Pour une action désinfectante :
Assurez-vous de respecter les dosages et les temps de contact recommandés pour éliminer efficacement les bactéries et garantir une hygiène alimentaire irréprochable selon la norme*
Utiliser les biocides avec précaution

Composition/Normes

Agents de surface amphotères et cationiques : <5%. Agents de surface non ionique : 5 à 15%. Ce produit contient aussi : parfum (allergènes : Citral)
Substance active biocide : Chlorure de didécyl diméthylammonium (N° CAS 7173-51-5): 4.95%(m/m) et Ethanol (n°CAS: 64-17-5) : 0,50%
Type de produit : TP4 (Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

Bactericide: EN 1276 : conditions de saleté 5min 3g/L d'albuvine bovine (Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli* à 40%) (Staphylococcus Aureus*, Enterococcus Hirea* à 30%)

Données Physico Chimiques

- Aspect :…… Liquide visqueux
- Odeur :…….. Citron
- Couleur :…… Jaune translucide*
- pH :…… 7/7.5
- Densité à 20°C : ……0,98 +/-0.01 g/cm^3

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

PRECAUTIONS D'UTILISATION
Consulter la FDS.
*Le produit est à conserver entre 20°C et 25°C.
DLU :2 ans