FICHE TECHNIQUE

PLONGE MANUELLE BACTÉRICIDE
(FFF1984)

Utilisation
Laplonge 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

