



PROFESSIONAL

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

KITCHEN

66



DIPP N°66 NETTOYANT DÉSINFECTANT VIRUCIDE BACTÉRICIDE LEVURICIDE

Numéro d'inventaire: 62871 ■ ■

Description et propriétés principales

- ✓ Traitement bactéricide de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe, et restauration
- ✓ Traitement fongicide de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe, et restauration
- ✓ Traitement virucide de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe, et restauration

Mode d'emploi et dosage

- Pour un effet Virucide, dilution à 2% dans l'eau, appliquer sur les surfaces à traiter et laisser agir 15 minutes.
- Pour un effet Bactéricide, dilution à 1,5% dans l'eau, appliquer sur les surfaces à traiter et laisser agir 5 minutes.
- Pour un effet Levuricide, dilution à 1% dans l'eau, appliquer sur les surfaces à traiter et laisser agir 5 minutes.
- Rincer à l'eau pour les surfaces en contact direct avec les aliments sinon laisser sécher.
- Après application nettoyer le matériel à l'eau.

Environnement · Législation · Normes

- Les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999)
- Virucide norme EN 14476, bactéricide norme EN 13697 / EN 1276, levuricide norme EN 1650 / EN 13697

Données techniques

- Aspect: liquide
- Couleur: rouge
- Odeur: type amine
- Densité relative (20°C): 1,000
- pH 100%: 10
- Solubilité dans l'eau: complètement soluble

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations particulières

Manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de données de sécurité correspondante (Material Safety Data Sheet).

Usage

Conserver le produit dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.
Le produit a une durée de conservation de 2 ans.

Données logistiques

- Référence: 6605
- Unité de vente: 1 x 5 l
- Unités par carton: 2 x 5 l
- Type de fermeture: Bouchon
- Cartons par palette: 64 (4 x 16 cartons)
- Format carton: 283 x 198 x 298 mm
- Poids brut carton: 10,90 kg
- Poids net produit: 5,00 kg
- Code EAN . unité de vente: 5420035660515
- Code EAN . carton: 5420035066058