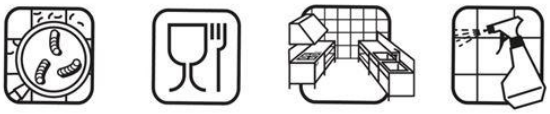
ZI de Grézan
1284 Chemin du Mas Sorbier
30034 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 02 16 16
Fax : 04 66 26 90 09

FICHE TECHNIQUE DEGRAISSANT BACT ESSENTIEL



✓ DONNÉES LOGISTIQUES :

Référence	*Contenance*	*Emballage*	*Taux TGAP*
177234	**500 ml**	**12 x 500ml**	**NON**

✓ CARACTÉRISTIQUES :

Le dégraissant bactéricide alimentaire **ESSENTIEL** est un produit puissant Prêt A l'Emploi à haut pouvoir pénétrant. Il facilite l'élimination de la graisse en l'émulsionnant. Il incorpore des tensioactifs qui dissolvent la saleté. C'est un dégraissant désinfectant alcalin pour toutes surfaces lavables en milieu alimentaire. Il est très pratique pour l'élimination de toutes sortes de graisses d'origine organique, cuites ou projetées sur les surfaces, matériels de cuisine,... Il répond aux normes: - EN 1276 - EN1650 - EN13697 (bactéricide et fongicide). N'abime pas l'aluminium, fonte, acier galvanisé lorsqu'il est utilisé selon les bonnes pratiques.
Attention : Qu'il n'y ait aucune contre-indication des fabricants.

✓ COMPOSITION :

Mélange complexe à base de tensioactifs, de solvants, d'ammonium quaternaire,…
Se présente sous forme de liquide.

✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :

Aspect : Liquide	**Couleur :** Jaune fluo	**pH :** 12 +/- 1
Odeur : Caractéristique	**Densité :** 1,05 +/- 0,05	**M A :** ≈30%

✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Les agents de surfaces contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation CE n°648/2004 relative aux détergents.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 08 09 1999). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

✓ PROPRIÉTÉS :

- Le Dégraissant Bactéricide Alimentaire ESSENTIEL est élaboré pour dégraisser et désinfecter toutes surfaces lavables en milieu alimentaire.
- Dégraissant alcalin, désinfectant et émulsionnant. Il fonctionne sur tous les supports même poreux.
- Ne nécessite pas de rinçage, sauf pour le matériel ou les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires.

  Il répond aux normes : - EN 1276 en condition de propreté en 5 mn à 20°.
  - EN1650-EN13697 en condition de propreté en 15 mn à 20°.

  .

✓ CONSEILS D'UTILISATION :

- Appliquer le produit pur (prêt à l'emploi) sur la surface à nettoyer par pulvérisation.
- Pour le matériel ou les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires, effectuer un rinçage à l'eau claire et potable.
- Pour les autres types de surfaces, essuyer avec une lavette.
- Pour la désinfection, respecter le temps de contact nécessaire.

Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit.
Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.

ZI de Grézan
1284 Chemin du Mas Sorbier
30034 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 02 16 16
Fax : 04 66 26 90 09

✓ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr
Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.
DLU : 2 ans.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.