

Kienet

D²A

Dégraissant Désinfectant Alimentaire



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

INDICATIONS

Dégraissant désinfectant des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999).

MODE D'EMPLOI

Produit concentré. Utilisation à la dilution de : 1 à 2% en centrale de nettoyage ou en trempage, 2 à 3 % en canon à mousse.

Rincer à l'eau potable après utilisation.

Appliquer le produit sur la surface, frotter, laisser agir 5 min minimum puis rincer à l'eau potable.

COMPOSITION

Déclaration selon le Règlement (CE) n°648/2004 :

Contient entre autres composants :

5% ou plus, mais moins de 15% : agent de surface amphotère

Contient également : Désinfectant (Chlorure de didécyldiméthylammonium (3.5%)).

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide fluide

Densité à +20°C : ≈ 1,07

pH du produit pur à +20°C : ≈ 13,15

Stockage entre +5°C et +35°C.

CONDITIONNEMENTS

4 x 5kg

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide : EN 1040, EN 1276

Fongicide : EN 1275, EN 1650, EN 13697.

Homologué en traitement bactéricide à 1% et fongicide à 2% sous le N° 2060202.

POA : locaux de stockage, matériel de transport et matériel de laiterie.

POV : locaux et matériel de stockage, matériel de transport et parois des locaux de stockage.

Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respecter les précautions d'emploi (établies selon la Directive Européenne 99/45/CE) Information disponible sur la fiche de données de Sécurité et l'étiquette.

