

# Kienet

## D3

### Dégraissant Désinfectant Alimentaire



#### INDICATIONS

Détergent désinfectant pour les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Produit permettant de retirer le calcaire des surfaces entartrées.

#### MODE D'EMPLOI

Produit concentré.

S'utilise à la dilution de 1% en centrale de nettoyage ou en canon/pulvérisateur à mousse. Appliquer le produit sur la surface, laisser agir 5 min minimum puis rincer.

#### COMPOSITION

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

Contient entre autres composants :

Plus de 5%, mais moins de 15% : agents de surface amphotères

Moins de 5% : agents de surface non ioniques

Contient également :

Désinfectants (Chlorure de didécyldiméthylammonium : 45 mg/g).

#### DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide limpide incolore

Densité à +20°C :  $\approx 1,18$

pH du produit pur à +20°C :  $< 1$

Stockage entre +5°C et +35°C.

#### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide : EN 1040, EN 1276, NF T 72-170, T 72-300.

Homologation en traitement bactéricide à 0.5% sous le n°9400153. POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

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

#### 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.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



#### CONDITIONNEMENTS

4 x 5kg