

# Kienet

# SD

## Spray désinfectant Alimentaire



### INDICATIONS

Désinfection des surfaces et du matériel sans nécessité de rinçage, pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 99).

### MODE D'EMPLOI

Solution prête à l'emploi. Pulvériser le produit directement sur la surface, laisser agir 5 à 15 min selon l'activité antimicrobienne recherchée (Bactéricide : 5 min, Fongicide : 15 min), essuyer si besoin ou laisser sécher. Le rinçage est inutile.

### COMPOSITION

Acide sorbique E 200 (5 mg/g), Ethanol (522,5 mg/g), excipients, eau.

### DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide limpide incolore  
Densité à +20°C : ≈ 0,90  
pH du produit pur à +20°C : ≈ 4  
Stockage entre +5°C et +25°C.

### PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide : EN 1040, EN 1276.  
Fongicide : EN 1275, EN 1650.  
Homologué en traitement bactéricide et fongicide - 100% - n°2060061. POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.  
POV : matériel, locaux et parois des locaux de stockage, matériel de transport. 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.

### CONDITIONNEMENTS

3 x 1L



HYGIÈNE ALIMENTAIRE