

NETTOYANT DESINFECTANT BACTERICIDE FONGICIDE VIRUCIDE PRET A L'EMPLOI

1. Destination

5509HNF PAEV3 est un nettoyant bactéricide fongicide et virucide.

5509HNF PAEV3 est particulièrement adapté au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces agroalimentaires.

2. Propriétés

5509HNF PAEV3 est non corrosif pour la plupart des supports usuels exempt de soude ou de potasse.

Ne pas utiliser sur le cuir (volants, sièges, ...)

Bactéricide selon la norme EN1276 en 5 minutes.

Fongicide conforme à la norme EN1650 en 15 minutes.

Virucide conforme à la norme EN14476 en 15 minutes.

Levuricide conforme à la norme EN13697 en 15 minutes

Formulation liquide prête à l'emploi.

Substances actives biocide : chlorure de didecyldiméthylammonium (CAS N° 7173-51-5) à 0.03 % ;

benzyl-C12-16-alkyldiméthyl, chlorides (CAS N° 68424-85-1) à 0.10 %

TP2 : Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux.

TP4 : Désinfectants de surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour les animaux.

3. Mode d'emploi

Pulvériser 5509HNF PAEV3 sur les surfaces à nettoyer et décontaminer.

Laisser agir 15 minutes.

Essuyer si nécessaire.

En milieu alimentaire et conformément à la législation, un rinçage à l'eau potable doit suivre l'opération de nettoyage.

Produit destiné aux utilisateurs professionnels.

4. Caractéristiques

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Densité : 1.01 +/- 0.5

pH : 8 +/- 0.5

Tensio-actifs : Biodégradable à plus de 90 %

5. Stockage et étiquetage

Conserver dans son emballage d'origine à l'abri du gel et de la chaleur.

Préparation non soumise à l'étiquetage de toxicité nocivité selon la directive européenne N° 88/379 et ses adaptations.

Éléments de composition en conformité avec la liste des produits autorisés pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Décret N° 73-138 du 12 Février 1973 et de l'arrêté du 8 Septembre 1999.