

HYGIENATUR®

DESINFECT'ALIM V

Désinfectant surfaces et matériels sans rinçage Ecocert

- Conforme aux normes EN 13697 et EN 1276
- Agréé contact alimentaire
- 98,4% d'ingrédients d'origine naturelle

APPLICATION

Certifié par ECOCERT, Désinfect'Alim V est prêt à l'emploi et permet la désinfection rapide des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, sans nécessité de rinçage. Produit bactéricide et levuricide idéal pour la restauration collective, les laboratoires, les crèches. Ce produit est composé de 98,4% d'ingrédients d'origine naturelle. Sans colorant, sans conservateur, sans allergène, il préserve la santé et la sécurité des utilisateurs.

MODE D'EMPLOI

- Pulvériser uniformément le produit pur sur les surfaces à traiter préalablement nettoyées.
- Laisser agir pendant 1 minute.
- Rincer les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires. Essuyer si nécessaire.
- Nettoyer le matériel d'application à l'eau claire.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide fluide Couleur : incolore Parfum : sans
Densité à 20°C : 0.870 ±0,005 pH pur à 20°C : 9±0,5
Composition : entre autres : éthanol, eau, dénaturants.

ACTIVITE DESINFECTANTE

Bactéricide pur en conditions de propreté et en conditions de saleté à 20°C en 1 minute selon les normes EN 13697 et EN 1276.

Levuricide pur en conditions de propreté et en conditions de saleté à 20°C en 1 minute selon la norme EN 13697 (Candida albicans).

Contient 700g/kg d'ALCOOL ETHYLIQUE (CAS n°64-17-5). Type de préparation : AL. Utilisation : TP4

SECURITE / PRECAUTIONS

Ecodétergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT disponible sur www.ecocert.com/ecodetergents.

Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire au minimum l'incidence du produit sur l'environnement.

Utilisez les produits biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 septembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Craint le gel.

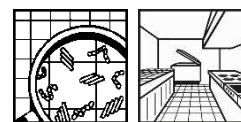
Réservé à l'usage professionnel.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 flacons de 750 ml – Référence : 377060/6X750

Unité de conditionnement (U.C) : flacon 750 ml

Nbre U.C./carton :	6
Nbre cartons/couche :	20
Nbre couches/palette :	3
Nbre de cartons/palette :	60
Nbre U.C./palette :	360



pH :

9



MAJ Septembre 2018

FDS disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com