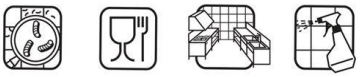
ZI de Grézan
1284 Chemin du Mas Sorbier
30034 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 02 16 16
Fax : 04 66 26 90 09

FICHE TECHNIQUE
DEGRAISSANT BACT PAE ESSENTIEL

✓ DONNÉES LOGISTIQUES :



Référence	Contenance	Emballage	Taux TGAP
177234	500 ml	12 x 500ml	NON

✓ CARACTÉRISTIQUES :

Le dégraissant bactéricide alimentaire **ESSENTIEL** est un produit Prêt A l'Emploi à haut pouvoir pénétrant. Puissant, il facilite l'élimination de la graisse en l'émulsionnant. Il incorpore des tensioactifs qui dissolvent la saleté. C'est un dégraissant désinfectant alcalin pour toutes surfaces lavables en milieu alimentaire. Il est très pratique pour l'élimination de toutes sortes de graisses d'origine organique, cuites ou projetées sur les surfaces, matériels de cuisine,...
Il répond aux normes EN 1276, EN1650, EN13697 (bactéricide et fongicide).
Il n'abime pas l'aluminium, fonte, acier galvanisé lorsqu'il est utilisé selon les bonnes pratiques.
Attention : Vérifier au préalable qu'il n'y ait aucune contre-indication des fabricants.

✓ COMPOSITION :

Mélange complexe à base de tensioactifs, de solvants

✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :

Aspect : Liquide	**Couleur :** Translucide	**pH :** 10 +/- 0.2
Odeur : Caractéristique	**Densité :** 1.00 +/-0.02	**M A :** ≈ 9%

✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Arrêté du 19 12 2013). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

✓ PROPRIÉTÉS :

- Le Dégraissant Bactéricide Alimentaire ESSENTIEL est élaboré pour dégraisser et désinfecter toutes surfaces lavables en milieu alimentaire.
- Dégraissant alcalin, désinfectant et émulsionnant,il fonctionne sur tous les supports même poreux.
- Ne nécessite pas de rinçage, sauf pour le matériel ou les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires.
- Il répond aux normes : - EN 1276 en conditions de propreté en 5 mn à 20°C.
  - EN1650-EN13697 en conditions de propreté en 15 mn à 20°C.

.

✓ CONSEILS D'UTILISATION :

- Appliquer le produit pur (prêt à l'emploi) sur la surface à nettoyer par pulvérisation.
- Pour le matériel ou les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires, effectuer un rinçage à l'eau claire et potable.
- Pour les autres types de surfaces, essuyer avec une lavette.
- Pour la désinfection, respecter le temps de contact nécessaire.

ZI de Grézan
1284 Chemin du Mas Sorbier
30034 NÎMES Cedex 1
Tel : 04 66 02 16 16
Fax : 04 66 26 90 09

✓ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.
Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit. Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.