



métaux

Fiche technique

NDENOX

Nettoyant désinfectant inox alimentaire

Nettoie et désinfecte toutes les surfaces en inox : évier, table de travail, ustensiles, encadrements...

Convient également pour les chromes et l'émail.

Dégraisse en profondeur sans laisser de traces.

Redonne à l'inox tout son éclat.

Bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697.

Levuricide EN 1650 et EN 13697 sur Candida Albicans.

Mode d'emploi

Pulvériser le produit pur sur la surface à nettoyer, laisser agir 5 à 15 minutes selon la désinfection souhaitée.

Frotter si nécessaire. Rincer puis essuyer dans le cas de surfaces pouvant entrer en contact alimentaire.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5L
carton de 12 pulvérisateurs de 750 ml.

Données techniques

- Aspect : liquide limpide rose
- pH : 2,1 - 3,0
- Densité : 0,99 - 1,01

Précautions

Éviter les projections oculaires.

Ne pas utiliser sur le marbre ou en association avec des détergents anioniques ou des produits oxydants (eau de javel).

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3.

Produit biocide TP 2 / TP 4

Substances actives biocides : CHLORURE DE N-ALKYL(C12-16)-N,N-DIMETHYL-N-BENZYLAMMONIUM, CAS : 68424-85-1, 9.50 g/kg, ALCOOL ETHYLIQUE, CAS : 64-17-5, 50.00 g/kg.

Date limite d'utilisation optimale :

24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage peut être éliminé en tant que déchet non dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

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

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail.

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

15-05-2019 Ind. 3 ■



ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - Tél. 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com



* Sans Valeur Limitée d'Exposition Réglementaire.

Propriétés microbiologiques

NDENOX

NORME EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

**EFFICACITE
pur**

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

**EFFICACITE
pur**

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida Albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

**EFFICACITE
pur**

NORME EN 1650

en conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida Albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

**EFFICACITE
pur**



ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - Tél. 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com