



DESINFECTYL



**SPRAY DEGRAISSANT DETACHANT DESINFECTANT
POUR SURFACES ENTRANT EN CONTACT AVEC DES
DENREES ALIMENTAIRES**



LES AVANTAGES

- Nettoie, détache et désinfecte en une seule opération sans altérer les surfaces.
- Produit prêt à l'emploi.
- Peut entrer en contact avec des denrées alimentaires.



LES UTILISATIONS

- ❖ Spécialement élaboré pour le nettoyage de surfaces encrassées et tous types de tâches : huile, graisse, crayon, feutre, rouge à lèvres, film de nicotine...



MODE D'EMPLOI

- ✓ Vaporiser le produit pur à une distance de 15 à 20 cm de la surface.
- ✓ Laisser agir le produit et essuyer la surface avec un chiffon.
- ✓ Rincer à l'eau.
- ✓ Ne pas laisser sécher sur aluminium et ses alliages légers.



INFORMATIONS TECHNIQUES

➤ PROPRIETES PHYSICO CHIMIQUES :

pH : 10
Couleur : Incolore
Odeur : Légèrement citronnée.

➤ PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES :

EN1276 et EN 13697 (pur, 5min, 20°C)
EN1650 et EN 13697 (pur, 15min, 20°C) actif sur candida albicans

➤ COMPOSITION

7,5 g/l de chlorure de didécyl diméthyl ammonium (CAS 7173-51-5) TP4.
Désinfectant pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires.
Agents de surface non ioniques, agents de surface cationiques, EDTA et sels < 5%

➤ LEGISLATION

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (un rinçage à l'eau potable est alors obligatoire).

➤ PRECAUTIONS D'EMPLOI

Produit d'usage externe – Ne pas avaler
Utilisation exclusivement professionnelle



PRODUIT ALALIN



PRET A L'EMPLOI



DESINFECTANT



CONTACT ALIMENTAIRE

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA :

Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier. La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Le 11 12 18



LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe – CS 90518 – 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

www.languedoc-chimie.com

