



DISTRI 3000

LINGETTES NETTOYANTES DESINFECTANTES



✓ LES AVANTAGES

- Spécial filières agro-alimentaires.
- Nettoyantes, désinfectantes alimentaires bactéricides et fongicides **POA-POV**.
- Actives contre les salmonelles et listéria monocytogènes.
- Efficaces sur le virus **HIV** et l'hépatite B.

➔ LES UTILISATIONS

- ❖ La lingette **DISTRI 3000** est particulièrement adaptée au nettoyage et à la désinfection de toutes surfaces agro-alimentaires des filières : viande, poisson, œuf, lait, végétale (4ème et 5ème gamme) et transformation, restauration, distribution automatique d'aliments, boissons hygiéniques et alcoolisées, bouchons de liège, conserverie d'alimentation humaine ou animale, arômes et sauces, condiments et transports alimentaires, distribution alimentaires, MGS, chambres froides, serres et abris de maraîchage et horticulture (vides de culture) compatible avec les bacs à ultrasons, CIP, NEP (nettoyage en place).



☞ MODE D'EMPLOI

- ✓ Déplier entièrement la lingette **DISTRI 3000** et frotter les surfaces à nettoyer.
- ✓ Pour le matériel souillé, recommencer plusieurs fois l'opération.
- ✓ Essuyer avec un chiffon humide .
- ✓ Temps de contact : 1 mn. Aucune obligation de rinçage.



! INFORMATIONS TECHNIQUES

- Préparation non soumise à l'étiquetage de toxicité nocivité selon la directive européenne N°1999/45 du 3 mai 1999 et ses adaptations. Eléments de composition en conformité avec la liste de produits autorisés pour le nettoyage de matériaux et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Arrêté du 8 septembre 1999 modifié.
- Tenir hors de la portée des enfants.
- Porter des gants appropriés.
- En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment à l'eau et consulter un spécialiste.
- **Homologué par le Ministère de l'Agriculture de la Pêche et de l'Alimentation**
- **N° 2060201 (bactinet) 11/10/96**

Produit à usage professionnel

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

Informations sécurité



Le 10 06 2016

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.



LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe - BP 40518 - 11105 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

Fax 04 68 42 40 01 / www.languedoc-chimie.fr

