

► RESERVE A L'USAGE PROFESSIONNEL

KITCHEN



HY1019 HYPLUDES DIPP N°34 DEGRAISSANT-DESINFECTANT CUISINE

Numéro AMM: BTR0320 ■ ■

Description, propriétés principales et usages enregistrés

- ✓ désinfection des locaux matériels de transport et de stockage des ordures et déchets
- ✓ traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts
- ✓ traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration
- ✓ traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques
- ✓ traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour animaux domestiques
- ✓ traitement bactéricide et levuricide de matériel de transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine
- ✓ traitement bactéricide et levuricide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques
- ✓ traitement bactéricide et levuricide des sacs et emballages vides hors usages phytopharmaceutique

Mode d'emploi et usage autorisé

- appliquer 30 ml de produit par m² de surface avec une dilution de 15 ml de concentré par litre d'eau propre (1.5%)
- laisser agir pendant au moins 5 min pour une action bactéricide
- laisser agir pendant au moins 15 min pour une action levuricide.
- le rinçage des sols n'est pas nécessaire.
- les matériels pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires doivent être rincés à l'eau potable
- il est recommandé de préparer les dilutions au moment de l'utilisation et de les renouveler autant que nécessaire
- pour toute information complémentaire se référer à la notice d'utilisation

Environnement • Législation • Normes

- les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité définis dans le règlement (CE) no 648/2004 relatif aux détergents
- produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999)
- numéro AMM: BTR0320

Données techniques

- aspect: liquide
- couleur: rouge
- odeur: typique
- densité relative (20°C): 1,022
- pH 100%: 10
- solubilité dans l'eau: complètement soluble

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications.

Recommandations particulières

Manipulation

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la Fiche de données de sécurité correspondante (Material Safety Data Sheet).

Stockage

Conserver le produit dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Données logistiques

- référence: 3411
- unité de vente: 1x1L
- unités par carton: 12x1L
- type de fermeture: bouchon à clapet
- cartons par palette: 50 (5x10 cartons)
- code EAN - unité de vente: 5420035341117
- code EAN - carton: 5420035341124