

FICHE TECHNIQUE DEGRAISSANT BACT ESSENTIEL

✓ **DONNÉES LOGISTIQUES :**



Référence	Contenance	Emballage	Taux TGAP
177237	5 litres	3 x 5L	NON

✓ **CARACTÉRISTIQUES :**

Le dégraissant bactéricide alimentaire **ESSENTIEL** est un produit puissant à haut pouvoir pénétrant. 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 - EN 13697 (bactéricide et fongicide). N'abime pas l'aluminium, fonte, acier galvanisé lorsqu'il est utilisé selon les bonnes pratiques.

Attention : Qu'il n'y ait aucune contre-indication des fabricants.

✓ **COMPOSITION :**

Mélange complexe à base de Tensioactifs, chlorure de didecyldimethylammonium.

Se présente sous forme de liquide.



✓ **CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :**

Aspect : Liquide	Couleur : Translucide	pH : 12 +/- 2
Odeur : Caractéristique	Densité : 1,03 +/- 0,05	M A : ≈ 28%

✓ **REGLEMENTATION :**

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Les agents de surfaces contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation CE n°648/2004 relative aux détergents.
- Conforme aux normes
 - EN 1276 à 1% en condition de matières interférentes en 5 mn à 20°.
 - EN1650 à 2% en condition de matières interférentes en 15 mn à 20°.
 - EN 13697 (bactéricide et fongicide) à 2 % en condition de matières interférentes en 5 et 15 mn à 20°.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 08 09 1999). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

✓ **PROPRIÉTÉS :**

- Le Dégraissant BACTERICIDE Alimentaire **ESSENTIEL** est élaboré pour dégraisser et désinfecter toutes les surfaces, matériaux et sols lavables en milieu alimentaire.
- C'est un dégraissant alcalin, désinfectant et émulsionnant.
- Il fonctionne sur tous les supports même poreux.
- Il est composé d'un inhibiteur de corrosion pour les matériaux en inox, chrome, fonte, etc.
- Ne nécessite pas de rinçage, sauf pour le matériel ou les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires.



✓ **CONSEILS D'UTILISATION :**

- Utilisation manuelle : Diluer 10 à 30 ml dans 10 litres d'eau (1 à 3%).
- Utilisation avec une centrale de dilution : Dilution de 1 à 2%.
- Utilisation en machine haute pression : Dilution de 1 à 2%.
- Utilisation en autolaveuse : Dilution de 1 à 2 %.

- Le MODE OPERATOIRE pour ces 4 utilisations est le suivant : Etendre la solution, laisser agir 5 à 15 minutes en fonction de la désinfection souhaitée. Frotter ou brosser, rincer abondamment à l'eau claire.

**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.**

✓ **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :**

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr

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

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

