

09- LINEA SETTORE ALIMENTARE

SANITIZZANTE PER INDUSTRIA ALIMENTARE

H.A.C.C.P.

SI/AL.S

CARATTERISTICHE : sanifica ed igienizza le superfici trattate, garantendo un'elevata protezione. Indicato per attrezzature, macchinari, frigoriferi, tunnel di surgelazione, pavimenti, piastrelle, piani di lavoro, celle e tutto ciò ove necessiti una sanificazione a fondo.

A base di alchil dimetil benzil ammonio cloruro.

DILUIZIONI: diluire al 2% (200 ml in 10 l di acqua).

MODALITA' D'USO : può essere usato con spruzzatori a bassa pressione, spazzoloni, mop. Il prodotto necessita un tempo di contatto variabile in funzione dell'efficacia che si desidera ottenere (vedi SCHEDA TECNICA - SALI D'AMMONIO QUATERNARI).

Terminata l'operazione di sanificazione, risciacquare accuratamente e lasciare asciugare; per eliminare eventuali residui di prodotto, passare la superficie con carta monouso.

AVVERTENZE : irritante per gli occhi e la pelle;
conservare fuori della portata dei bambini;

Xi IRRITANTE evitare il contatto con gli occhi;
in caso di contatto con gli occhi lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua;
in caso di contatto con la pelle togliersi gli indumenti contaminati e lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua;
usare guanti adatti e proteggersi gli occhi e la faccia;
in caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile mostrargli l'etichetta).

COMPOSIZIONE : componenti inferiori 5% : tensioattivi non ionici;
(Reg. 648/2004/CE) componenti tra 5% - 15% : tensioattivi cationici (alchil dimetil benzil ammonio cloruro). Altri componenti minori : stabilizzanti, conservanti (2 bromo - 2 - nitropropane - 1,3 diol). E' esente da fosforo.

Contiene alchil dimetil benzil ammonio cloruro 100.000 ppm.

Biodegradabile oltre il 90%

ESCLUSIVAMENTE PER USO PROFESSIONALE

Rev. 07-02-2010 CODICI : 0410061L0051616 - 0410061L0101773