



leVrai
PROFESSIONNEL

CUISINE

ND610 A CITRON**

Formule nettoyante pour désinfecter et dégraisser les surfaces alimentaires

Avantages produit

- Actif sur *Salmonella* et *Listeria*
- Senteur citronnée
- Utilisable sur tous types de surfaces lavables

Mode d'emploi

Appliquer sur la surface à nettoyer. Laisser agir 5 minutes. Essuyer ou rincer avec une éponge humide. Laisser sécher.

Caractéristiques techniques

Ingrédients biosourcés : 98,80%
Aspect : liquide
Couleur : jaune
Senteur : citronnée
C.O.V : 0,10 %
Masse volumique : 1,000 g/cm³
pH : 3 / 3,5
Produit biocide : TP2 et TP4.

**S'INTÈGRE DANS
UNE DÉMARCHE
H A C C P**

Composition

Moins de 5% : agents de surface anioniques, agents de surface non ioniques ; parfum ; désinfectant (acide glycolique n° CAS 79-14-1 : 1,8 g/l).



Pulvérisateur 750mL : 4744

Précautions d'emploi



ATTENTION. Contient du menthanol. Peut produire une réaction allergique. Provoque une sévère irritation des yeux. Porter des gants de protection et un équipement de protection des yeux. **En cas de contact avec les yeux :** rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. **Si l'irritation oculaire persiste :** consulter un médecin. **Élimination du produit et de l'emballage :** éliminer le produit et son récipient par un collecteur ou un organisme agréé. **Nettoyage du matériel :** rincer le matériel d'application à l'eau claire après utilisation. Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

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

	750 mL
Code Action Pin	4744
Gencod	3519220047445
Poids net	0,75 Kg
Poids brut	0,83 Kg
Dim. uv en mm	H. 245
Nb uv / carton	H.245 x L.117 x l.65
Palettisation	5 couches de 20 cartons soit 100 cartons (600 uv)



leVrai
PROFESSIONNEL

CUISINE

ND610 A CITRON**



Pulvérisateur 750mL : 4744

Propriétés microbiologiques

ACTIVITÉ	DOSES	NORMES & SOUCHES ADDITIONNELLES
BACTÉRICIDE	PAE	NF EN 1276 en 5 min en conditions de saleté à 20°C NF EN 13697 en 15 min en conditions de saleté à 20°C NF EN 1276 en 5 min en conditions de saleté à 20°C Activité bactéricide sur <i>Salmonella</i> et <i>Listeria</i> .