FICHE TECHNIQUE
CUISINE & RESTAURATION

DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT C'SIMPLE

AVANTAGES

- Nettoie, dégraisse
- Désinfecte : bactéricide, levuricide
- Tous types de surfaces et de matériaux

DÉSINFECTANT — CONTACT SURFACES ALIMENTAIRES — MADE IN FRANCE

- Pouvoir moussant : respect du temps de contact
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

APPLICATION

Nettoyant dégraissant désinfectant pour sols, surfaces et matériels en milieu alimentaire.
Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement CE n°834/2007 et 889/2008

MODE D'EMPLOI

Méthode : appliquer le produit à l'aide d'une centrale de nettoyage et de désinfection ou manuellement.
Dosage :

- Désinfectant dès 0,5%
- Action dégraissante : de 1 à 3%

Temps de contact : de 5 à 15 minutes.
Rincer à l'eau potable.

TYPE DE PRODUIT

TP02 + TP04

SUBSTANCES ACTIVES

Chlorure de didecyldimethylammonium (n° CAS 7173-51- 5) = 24,50 g/kg

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En conditions de saleté à 20°C :
Bactéricide :

- EN 1276 (1% - 5min)
- EN13697 (4% - 5min)

Levuricide :

- EN 1650 (0,5% - 15 min)
- EN13697 (1% - 15min)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Incolore
Densité :	1,02
pH :	7,5 à 8,5

Pour une utilisation en pulvérisateur le délai de conservation après dilution à 1% est de 8 jours

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L	Réf. 97391

SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité. Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit

08/2023

ORAPI
225 allée des Cèdres
01150 SAINT-VULBAS
www.orapi.com

ORAPI CLEAN & PROTECT TOGETHER