

CUISINE

APPLICATIONS

DÉTERGENT DÉSINFECTANT PLONGE & SURFACES est un liquide plonge 2 en 1 nettoyant et désinfectant. Adapté au nettoyage manuel de la vaisselle et du petit matériel par brossage ou trempage dans les cuisines, les laboratoires, les industries agroalimentaires, restauration et RHF sur tout type de surfaces et matériaux. Ses tensioactifs permettent de mousser, dégraisser et améliorer le rinçage. Formulé avec un parfum Citron, un colorant jaune alimentaire, désinfection sans Ammonium quaternaire.

Type de préparation : Désinfectant liquide concentré hydro-soluble. TP2 : Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux et TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

MODE D'EMPLOI

Selon les conditions et le plan d'hygiène, le produit s'applique dans les conditions suivantes : Types d'industries : Collectivité. Méthode : Surface / matériel en plonge manuelle. T°: 35 à 50°C, Concentration : 1% (10g/l), Temps de contact : 5 min. Types d'industries : Collectivité. Méthode : Trempage T°: 35 à 50°C, Concentration : 0,5% (5g/l), Temps de contact : > 5 min. Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application

- + Ultra concentré
- + Désinfection sans Ammonium quaternaire
- + Formule adaptée au nettoyage manuelle



FABRIQUÉ EN FRANCE

CARACTÉRISTIQUES

- **Aspect** : Limpide, Visqueux
- **Couleur** : jaune
- **Odeur/parfum** : citron
- **pH** pH à 1% dans l'eau distillée $9 \pm 0,2$ (20°C)
- **Densité** : $1,03 \pm 0,01$ (20°C)

COMPOSITION

- **SUBSTANCE ACTIVE** : BIS AMINO PROPYL DODECYL DIAMINE (N° CAS 2372-82-9) A 2,4% (24,1 G/LITRE)

Contient : 5% agents de surface non ioniques, anioniques et amphotères, désinfectants, parfums, LINALYL ACETATE.

ÉTIQUETAGE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Ce produit est soumis à la réglementation CLP N°1272/2008. Produit classé CORROSIF et DANGEREUX POUR LE MILIEU AQUATIQUE.
- Respecter les précautions d'emploi.
- Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur le site www.groupeplg.com ou sur demande.



UNIQUEMENT POUR USAGE PROFESSIONNEL

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

- Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application. Provoque une irritation cutanée. Provoque de graves lésions des yeux. Très toxique pour les organismes aquatiques. Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. Se laver les mains soigneusement après manipulation. Éviter le rejet dans l'environnement. Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage/une protection auditive.
- EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU : Laver abondamment à l'eau. 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. Stocker dans des conditions normales de température, à l'abri du gel, du plein soleil et de la chaleur. Respecter les précautions d'emploi.

- En cas d'urgence, contacter immédiatement le CENTRE ANTI-POISON le plus proche, par téléphone au 01 45 42 59 59, ou un médecin. Éliminer le contenu/réceptacle conformément à la réglementation municipale.
- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CODE	CONTENANCE	CONDITIONNEMENT		
		VENTE	COLIS	PALETTE
3 9 6 2 1 2	5 L	Bidon 5L	X2 bidons	60 colis

CUISINE

NORMES & TESTS

- DÉTERGENT DÉSINFECTANT PLONGE & SURFACES est conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant entrer au contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999) et au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (Voir site www.inao.gouv.fr).

Activité	Normes	Souches	Temps de contact en min	Température	Conditions	Dilution
Bactéricide	EN 1276	Pseudomonas aeruginosa	5	40°C	Saleté 3g/l d'albumine bovine	0,50%
	EN 13697	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus			Conditions de saleté générales	0,50%
Levuricide	EN 1650	Candida albicans	5	40°C	Saleté 3g/l d'albumine bovine	0,50%
	EN 13697	Candida albicans			Conditions de saleté générales	1,00%