

B30044



NETTOYANT DÉGRAISSANT désinfectant

Indications

Grâce à sa formulation adaptée, NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est un produit fortement dégraissant pour les graisses animales et végétales. Il est conçu pour nettoyer et désinfecter les surfaces, matériels, ustensiles de cuisine et sols. Efficace sur un grand nombre de micro-organismes.

Dosage - Mode d'emploi

Utiliser à une concentration désinfectante de 1% (diluer de préférence en eau tiède 30°C environ). Laisser agir 1 minute puis rincer. En cas de matériel particulièrement souillé par des matières organiques, utiliser à une concentration de 4%. Appliquer par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.

Composition indicative

Préparation à base de tensioactifs non ioniques, de chlorure de Benzalkonium 50g/L, de chlorure didécyl diméthyl ammonium 40g/L et de sels alcalins.

Caractéristiques physico-chimiques

Liquide transparent, sans odeur particulière.
pH pur : 11.
Densité : 1.01 +/- 0.01.
Stabilité à la température : de 0 à + de 60°C.

Précautions d'emploi

Réservé à un usage professionnel.
Ne pas laisser à la portée des enfants.
NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est une préparation classée dangereuse (symbole IRRITANT). Avant toute utilisation, il est impératif de consulter les informations sur l'étiquette et sur la fiche de données de sécurité disponible sur www.Thouy.net.

Législation - Normes

Bactéricide selon la norme NF EN 1276 en 1 minute de contact à 20 °C dans des conditions de saleté à la concentration de 1%.

Levirucide Conforme à la norme NF EN 1650 en 15 minutes de contact à 20 °C dans des conditions de saleté à la concentration de 1% dans l'eau vis-à-vis de la souche *Candida albicans*.

Bactéricide selon la norme NF EN 13697 (conditions de saleté) à la concentration de 2% (5 min de contact).

Fongicide selon la norme NF EN 13697 (conditions de saleté) à la concentration de 5% (15 min de contact).

NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est homologué sous le nom BAC02 par le Ministère de l'Agriculture (n° d'homologation 2060201).

Conforme au décret N° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 08/09/1999 relatif aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits, boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Date de révision : 10/2017

brioxol
laboratoire



BP 70539 - 81107 Castres cedex - France
+33 (0)5 63 62 70 33
www.ProduitsEntretien.fr

Nota : Les informations mentionnées sur cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité.