

DDA citron

Détergent désinfectant alimentaire

CARACTERISTIQUE PHYSICO – CHIMIQUES :

Aspect : liquide

Couleur : jaune

Odeur : citron

Ph pur : 9,4

Densité : 1,020

Préparation à base de fonctions détergentes et complexantes anti-calcaire, agent de surface dispersant non ionique, agents bactéricides cationiques.

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

CONDITIONNEMENT :

4 bidons de 5L

PROPRIETES

Triple action : détergent - désinfectant - désodorisant

- Nettoie et désinfecte les surfaces.
- Supprime les mauvaises odeurs.
- Fortement mouillant et pénétrant, il élimine les souillures grasses, minérales et organiques.
- Anti-calcaire, il évite les dépôts minéraux provenant du calcaire de l'eau au moment du rinçage.
- Elimine les germes et bactéries responsables des fermentations des dépôts organiques à l'origine des mauvaises odeurs.
- Détruit les odeurs carbonées en agro-alimentaire (quais de criées, rayons poisson, places de marchés), odeurs ammoniacales (urines, sanitaires, WC publics), de confinement (vestiaires, locaux...).

Désinfectant selon les normes :

EN 1276 (bactéricide) à 5%.

T 72301 (bactéricide) sur salmonella typhimurium à 5%.

MODE D'EMPLOI

Appliquer le produit dilué à environ 5%.

Brosser.

Laisser agir au moins 5 minutes.

Rincer.

Le produit s'utilise :

- A la serpillière
- Au balai feubert
- En centrale de nettoyage
- A l'éponge
- En pulvérisation