

EXA-22

Sanitizzante cucine

c. p. 282

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Detergente sanitizzante ultraconcentrato non profumato specifico per la pulizia e sanitizzazione di attrezzature (affettatrici, coltelli, attrezzature alimentari, ecc.) nell'ambito delle preparazioni alimentari e nelle situazioni previste dal sistema H.A.C.C.P. La presenza di particolari tensioattivi a spiccato carattere sanitizzante e detergente permettono di pulire in un'unica operazione con efficacia e sicurezza tutte le superfici lavabili a contatto con alimenti evaporando rapidamente.

caratteristiche chimico-fisiche:	ASPETTO	liquido limpido di colore blu
	PESO SPECIFICO	895 – 935 g/l
	pH TAL QUALE	11.5±0.5
	SOSTANZA ATTIVA	70.0±0.5%
	TEMP. DI STOCCAGGIO	luogo asciutto, tra 5 e 35°C

composizione chimica vedi scheda di sicurezza per ulteriori informazioni.

Regolamento Detergenti 648/2004/CE il preparato contiene tensioattivi conformi ai criteri di biodegradabilità stabiliti nel Regolamento Detergenti EU (648/2004/CE).

informazioni di sicurezza il preparato, secondo le normative in materia di sicurezza ed etichettatura, è classificato pericoloso ed è accompagnato dai dati di sicurezza, in cui si evidenziano i rischi specifici e le misure da adottare.

USO e DOSI:

- posizionare la sacca nell'apposito dispenser;
- utilizzare 1 dose (20 ml) nell'apposito flacone con spruzzino da 500 ml.

etichettatura di pericolosità vedi scheda di sicurezza per ulteriori informazioni.

confezioni sacca da ml 1500 in cartone da 4 pezzi.

dati di sicurezza scheda di sicurezza prevista.