

VAISSELLE

CUISINE

SANITAIRE

LINGE

SOL

VITRES ET
SURFACES
MODERNES

INDUSTRIE



alix

VAISSELLE MAIN ANTIBACTERIEN

**DÉSINFECTANT ULTRA DÉGRAISSANT
POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE A LA
MAIN**

CARACTÉRISTIQUES :

- Aspect : Liquide fluide viscosé
- Parfum : pamplemousse
- Couleur : vert
- Densité : 1.015 +/- 0.01 g/mL
- pH : 7.50 +/- 0.50

UTILISATIONS :

ALIX VAISSELLE MAIN ANTIBACTERIEN s'emploie pour le nettoyage, dégraissage et désinfection de la vaisselle, de la verrerie, des ustensiles et des batteries de cuisine en collectivités, CHR, industries...

MODE D'EMPLOI

Pour laver le plus efficacement possible, économiser l'eau et l'énergie et protéger l'environnement, immerger la vaisselle au lieu de la laver au jet. Un lavage efficace ne nécessite pas une quantité de mousse importante. Formule concentrée : un bidon de 5L de ALIX VAISSELLE MAIN ANTIBACTERIEN permet de réaliser 500 L de bain de trempage de la vaisselle

- Mettre des gants appropriés.
- Diluer 10 ml (soit 1%) de ALIX VAISSELLE MAIN ANTIBACTERIEN par litre d'eau tiède (20°C).
- Immerger les vaisselles, verreries et matériels de cuisine dans la solution diluée. Temps de contact pour l'action biocide : 5 min.
- Nettoyer à l'aide d'une brosse si nécessaire
- Rincer à l'eau claire
- Faire sécher la vaisselle ou essuyer avec un chiffon sec non pelucheux.

LABORATOIRES LOGISSAIN

Zone industrielle • 90800 ARGIESANS

Tél. 03 84 36 61 10 • contact@logissain.fr • www.logissain.com

PROPRIÉTÉS :

- Association de tensioactifs et d'agents anti microbiens sélectionnés pour leur compatibilité. Leur synergie décuple leurs propriétés mouillantes, émulsifiantes et désinfectantes. Les plats, vaisselles et verreries totalement dégraissés, désinfectés et brillants.
- Haut pouvoir nettoyant et dégraissant : décolle et dissout les souillures grasses alimentaires ou séchées sur la vaisselle et émulsionne les graisses.
- Les tensioactifs décrochent les salissures et émulsionnent les graisses pour les mettre en suspension dans le bain.
- Les agents anti microbiens agissent directement sur la surface sans être gênés par des graisses ou résidus interférents.
- Formule : sans ammonium quaternaire, sans aldéhyde pour la sécurité des utilisateurs (substances considérées comme préoccupantes pour leur caractère potentiellement toxique).
- Sélection d'un agent anti microbien compatible avec les tensioactifs qui potentialise la prise de mousse et donne une qualité de mousse équivalente aux formules non désinfectantes.
- Viscosité idéale pour l'usage avec une centrale de dosage, ne colmate pas.
- Plus de la moitié des tensioactifs présents sont d'origine végétale.
- Conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

PRÉCAUTIONS :

Produit à usage professionnel, fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur demande.

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement. Produit dangereux, respecter les précautions d'emploi.

COMPOSITION :

Liquide concentré à diluer.

TP4 Désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Type de produits 4 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Substances actives biocides :

- N-(3-AMINOPROPYL)-N-DODECYLPROPANE-1,3-DIAMINE (CAS : N°2372-82-9) : 12.00g/kg.
- PROPANE-2-OL (CAS : N°67-63-0) :30.00 g/kg.

EFFICACITÉ MICROBIOLOGIQUE :

Action désinfectante rapide (5 minutes) et validée en conditions de saleté (avec des substances interférentes pour simuler les conditions réelles d'utilisation). Activité bactéricide à la concentration de 1% à 20°C selon la norme EN 13697 en 5 minutes.

CLASSIFICATION :

DANGER : GHS05

CONDITIONNEMENT :

- En flacon 1 kg (ref H 1025).
- En jerrican 5 kg (ref H 1026).