



contAct
Alimentaire

HACCP

DETERSÍ

Assiettes et vaisselle à la main

Propriétés

Détergent liquide concentré pour le lavage à la main d'assiettes, de vaisselle, de verres et de casseroles. Quelques gouttes suffisent pour dégraisser énergiquement et désodoriser.

Produit neutre et délicat sur les mains: son pH est très voisin du pH naturel de la peau. Ne contient pas de phosphore.

Domaines d'application

Toutes cuisines, qu'elles soient à usage public ou privé.

- Cantines
- Restaurants
- Hôtels
- Hôpitaux
- Habitations privées.

Mode d'emploi

Verser DETERSÍ directement sur la vaisselle et faire couler l'eau. Frotter la vaisselle avec une éponge abrasive, rincer soigneusement à l'eau et laisser sécher. Le tableau indique le dosage en fonction de la dureté de l'eau :

DOSAGE	DURETÉ DE L'EAU	GR. DE PRODUIT POUR 5 LT. D'EAU
	Douce (0-15 °F)	10
	Moyenne (16-25 °F)	15
	Dure (> 25 °F)	20

Matériel au contact des denrées alimentaires

DETERSÍ est complètement conforme à l'Arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver en contact avec de denrées alimentaires: tous les composants de DETERSÍ sont prévus dans l'arrêté.

Caractéristiques techniques

COMPOSITION	Tensioactifs non ioniques et anioniques, épaississant, parfums, colorants
ASPECT	Liquide transparent jaune légèrement visqueuse
ODEUR	Lime
DENSITÉ RELATIVE	1
MATIÈRE ACTIVE	18%
pH pur	7 ± 0,5
SOLUBILITÉ DANS L'EAU	Complète
BIODEGRADABILITÉ	Les agents de surface contenus dans cette préparation respectent les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n. 648/2004.

Autres informations

Attention - Provoque une sévère irritation des yeux. Se laver soigneusement les mains après manipulation. En cas d'irritation oculaire: consulter un médecin.

EMPLOI EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL.
Craint le gel.



4 bidons de 5 lt.

