

CUISINE

APPLICATIONS

Produit agréé pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Détergent pour le lavage manuel des ustensiles de cuisine (vaisselle, verrerie, couverts, batterie de cuisine) et des plans de travail.

MODE D'EMPLOI

Éliminer les restes de nourriture les plus importants. Diluer, selon le degré de salissure, 10 à 20 ml de produit pour 1 litre d'eau, tiède de préférence. Laver puis rincer à l'eau claire. Laisser égoutter et sécher. Afin d'économiser l'eau et l'énergie tout en lavant efficacement, un lavage efficace ne nécessite pas une quantité de mousse importante.

FABRIQUÉ EN FRANCE



CARACTÉRISTIQUES

- **Concentré** : dilution à 2%
- **Aspect** : liquide visqueux
- **Couleur** : jaune
- **Parfum** : citron
- **pH à l'état pur** : 7 ± 0.2
- **Densité** : 1.030 ± 0.005
- **Solubilité** : totale dans l'eau

COMPOSITION

- 5% ou plus, mais moins de 15% d'agents de surface anioniques. Parfums.
- Agent conservateur : 2-bromo-2-nitropropane-1,3-diol.

ÉTIQUETAGE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Produit non classé selon la réglementation CLP N°1272/2008.
- Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur le site www.groupeplg.com ou sur demande.
- Aucune valeur limite d'exposition professionnelle (VLEP).
- Aucune classification de transport.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

- Porter des gants de ménage si l'emploi est prolongé. En cas de projection accidentelle dans les yeux et sur la peau, rincer abondamment à l'eau. Ne pas mélanger à d'autres produits.
- Stocker dans des conditions normales de température, à l'abri du gel, du plein soleil et de la chaleur.

NORMES & TESTS

- Biodégradabilité des agents de surface conforme au règlement CE N°648/2004 modifié.
- Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (Arrêté du 19/12/2013 modifiant l'Arrêté du 08/09/1999).

UNIQUEMENT POUR USAGE PROFESSIONNEL