



SPARK-F PAE 3182

Désinfectant
nettoyant
spécial alimentaire
prêt à l'emploi



CHIMIE ET BIOTECHNOLOGIE AU SERVICE DE L'HYGIÈNE POUR UN ENVIRONNEMENT SAIN

SPARK-F PAE a un large spectre d'action en désinfection en présence de substances interférentes (salissures).
Il dégage une note agréable d'orange.

CARACTÉRISTIQUES

- Désinfectant nettoyant pour l'industrie agroalimentaire.
- Étudié spécifiquement pour toutes les surfaces en domaine alimentaire (matériels, locaux et ateliers, véhicules...).
- Pas de contrainte quant à un environnement isotherme et/ou frigorifique.
- pH : 9,8

FORMULATION ET APPLICATION

- Efficacité optimale sur salissures alimentaires (sang, huiles, ...).
- Formulation équilibrée : sels d'ammoniums quaternaires, tensioactifs non ioniques, sels tampons ; séquestrant organique.
- Formulation bactéricide, fongicide.

SUBSTANCES ACTIVES BIOCIDES

Chlorure d'alkyl dimethyl benzyl ammonium (68424-85-1) : 3 g/kg, TP4.
Dodecyl dipropylène triamine (2372-82-9) : 0,25 g/kg, TP4.

UTILISATION MANUELLE

Avec un tissu ou une peau d'essuyage.

Dosage : Prêt à l'emploi.

Temps de contact : 5 à 15 minutes, selon le spectre de désinfection souhaité.

Lorsque le produit est utilisé dans les établissements alimentaires : Éviter la contamination des aliments lors de l'application et de l'entreposage du produit. Toutes surfaces sujettes au contact direct avec la nourriture doivent être bien rincées à l'eau potable après l'usage de ce produit.

NORMALISATION

Conforme à la législation relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

 **paredes**

259340 - Colis de 12 pulvérisateurs de 750ml