



# FICHE TECHNIQUE

**15.800**

## NETTOYANT GENERAL ALIMENTAIRE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Liquide visqueux
- Couleur orange
- Parfum d'orange
- Ininflammable
- Hydrosoluble
- Stable en eau dure
- Qualité alimentaire
- S'intègre dans les plans HACCP selon la Directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires dite Directive Hygiène.- Sans butyl Glycol ni autre éther de glycol de la série éthylène.
- Réaction : PH 8,2
- Densité : ~ 1.033 Kg/Litre
- Conforme Normes CEE : 2003/53 CE : Sans nonyl phénol.

### UTILISATIONS

Le 15.800 est un complexe de tensio-actifs neutres permettant le dégraissage et le nettoyage de tous supports (sol, mur, plafond, vaisselle, meuble, textile, lavage des mains, etc...).

Sa neutralité lui permet le nettoyage des surfaces traitées (ex : cire de sol, ignifugeant, imperméabilisant textile, chrome, film de verre, etc...).

### REGLEMENTATION

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 (JO du 29 novembre 1999), concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

### MODE D'EMPLOI

Très concentré, le 15.800 s'utilise très dilué dans l'eau de 1 à 10 % maximum.

Faire un rinçage à l'eau potable pour les applications alimentaires.

### PRECAUTION D'EMPLOI

Le 15.800 étant moussant, il ne convient pas pour les appareils à injection extraction, ni dans les auto-laveuses et machines à laver (tambour ou aspersion).

**Produit réservé à l'industrie.**

**N.B.** : Nos informations sont données de bonne foi.

En cas d'utilisation autre que celles citées précédemment, nous dégageons toute notre responsabilité.