

FICHE TECHNIQUE ALIMENTAIRE

NEBUL HDL

Propriétés

Désinfectant hydro alcoolique neutre synergisé Exempt de chlore à large spectre d'activité pour l'industrie alimentaire, efficace contre les bactéries gram + et gram- (Pseudonymes, Listeria, etc.) L'absence de parfum permet son utilisation sur tous types de surfaces alimentaires.

Bactéricide efficace testé selon la norme UNE EN 13697

Caractéristiques

L'ASPECT	LIQUIDE
LA COULEUR	INCOLORE
L'ODEUR	CARACTÉRISTIQUE
DENSITÉ	0.960 ±0.02
INDEX REFRACTION	14 ±2
pH (dilué à 10% dans l'eau)	7,0 ±1,5

Applications

Solution désinfectante de contact prête à l'emploi pour surfaces et ustensiles alimentaire. Formule spéciale pour la désinfection des surfaces sans requérir à l'eau, S'utilise pur en pulvérisation sur les surfaces préalablement nettoyées, pour obtenir une meilleure efficacité ou en diffusion à froid dans toute salles ou local, il pénètre et atteint tous les coins en assurant une efficacité totale. Usage dans l'industrie Désinfection aérienne: (application exclusive par personnel spécialisé)

Dosage et mode d'emploi

Avant d'utiliser le produit, lire attentivement l'étiquette. Répond à la norme UNE-EN 13697 dans un état propre. Antiseptiques et des désinfectants chimiques. Dosage quantitatif de surface non poreuse pour l'évaluation de l'activité bactéricide des antiseptiques et désinfectants chimiques utilisés dans les aliments, l'industrie, la maison et les communautés. Tout le nécessaire pour la nourriture, des machines ou des ustensiles sont traitées sur les lieux ou les installations préalablement traités avec le produit mentionné ci-dessus ne contenant pas de résidus de l'une de ses composantes seront prises. Pour ce faire, il convient de préciser l'eau potable traitée correctement avant que des parties d'utilisation. L'application du produit dans l'industrie alimentaire utilise même dans la désinfection de contact: surfaces et les équipements et la désinfection de l'air seront effectués en l'absence de nourriture.

Comment utiliser la désinfection par contact avec du personnel professionnel: surfaces et de

FICHE TECHNIQUE ALIMENTAIRE

NEBUL HDL

l'équipement par pulvérisation du produit pur. Avant d'appliquer ce produit, le nettoyage doit être effectué en profondeur. Eviter le contact avec les surfaces traitées.

Comment utiliser la désinfection aérienne: Le brouillard microdiffusion ou produit pur. Avant d'appliquer ce produit, le nettoyage doit être effectué en profondeur.

Désinfection de l'air soit par un personnel spécialisé et de la sécurité au sein de traitement est recommandé après 12 heures en l'absence de personnes, étant diffusé correctement avant d'entrer dans les locaux. Ne pas mélanger avec d'autres produits chimiques. Incompatible avec les matières organiques, détergents anioniques, les dérivés de l'ammoniac, de l'hypochlorite, des substances anioniques et produits alcalins. Incompatible avec le chrome, le plomb, l'aluminium, l'étain, le zinc et ses alliages (bronze, laiton, etc).

Pour éviter les risques pour le personnel et l'environnement, suivez les instructions. Les récipients vides doivent être gérées en fonction de leurs caractéristiques dangereuses et conformément à la réglementation en vigueur par les recycleurs locaux.

Contient d'autres composants

0,01% Chlorure de didécylidiméthyl ammonium. Alcool isopropylique, excipients et l'eau c.s.p. 100%.