

7707

- sans soude
- sans potasse

Les Solutions PRO



DETERGENT, DEGRAISSANT DESINFECTANT

*Contact alimentaire



Plans de travail, pianos



Sols



Tables et mobiliers
en restauration



Matériel réfrigérant alimentaire

sas TIXO

Siège social

ZAC DES ENTREPOTS

BAT K301

10 Rue de l'imprimerie

02200 SOISSONS

Tél : 03 23 76 40 40

Fax : 03 23 53 31 39

email : tixo@wanadoo.fr

contact@nga.fr

www.tixo-nga.fr

UTILISATIONS :

Nettoyant désinfectant alcalin concentré destiné à l'entretien de tous types de surfaces. Il dissout très rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces. Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles, laboratoires, plans de travail, matériel et ustensiles de cuisine. (Restauration, transformations, distribution automatique d'aliments. Conditionnements et transports alimentaires, distribution alimentaire, chambres froides).

Il nettoie et dégraisse en une seule opération. Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou potasse.

MODE D'EMPLOI :

Utiliser 7707 à une concentration désinfectante de 1 % (diluer de préférence en eau tiède, 30°C environ). Laisser agir pendant 5 minutes minimum puis rincer à l'eau potable. En cas de matériels particulièrement souillés par des matières organiques, utiliser 7707 à une concentration de 4 %.

Appliquer 7707 par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.

Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec des denrées alimentaires.

CARACTERISTIQUES :

- Aspect : liquide fluide rouge
- Masse volumique : 1.01 +/-0,01
- odeur : inodore
- pH : 11/11.5
- Tensio-actifs : biodégradables à plus de 90 %

COMPOSITION:

Agents de surface non ioniques : moins de 5%, agents de surface cationiques : 5 à 15 %
Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement CE n° 648/2004 et ses modifications.

*Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (décret ministériel n° 98-507 du 16 juin 1998 et à l'arrêté du 08/09/1999 et leurs modifications).

PRECAUTION D'EMPLOI ET DE STOCKAGE :

Conserver en emballage d'origine, hors de la portée des enfants, à l'abri du gel. Refermer l'emballage après chaque utilisation.

NORMES : Efficacité désinfectante selon les normes :

Bactéricide selon la norme NF EN 1276, conditions de saleté (1 min de contact à 20°C, g/l d'albumine bovine). Concentration minimale du produit 1 %

Levuricide selon la norme NF EN 1650, conditions de saleté (15 min de contact à 20°C, 3 g/l d'albumine bovine). Concentration minimale du produit 0,5 %

Bactéricide selon la norme NF EN 13697 conditions de saleté (5 min de contact) à la concentration de 2%

Fongicide selon la norme NF EN 13697, conditions de saleté (15 min de contact) à la concentration de 5%)

Produit à usage biocide : TP2 – TP4 . Substances actives : (C12-16) Alkyl diméthylammonium chloride (n° cas 68424-81-5) 5 % (m/m) ; chlorure de didécyl diméthylammonium (n° cas 7173-51-5) : 4 % (m/m)
Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

ETIQUETAGE :

Provoque une irritation cutanée. Provoque des lésions oculaires graves

Porter des gants de protection, un équipement de protection des yeux, des vêtements de protection

EN CAS D'INGESTION: rincer la bouche. NE PAS faire vomir

EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer

EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/se doucher

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

PRODUIT USAGE PROFESSIONNEL