



Innovation Technical
Chemical Concept

NETTOYANT PROFESSIONNEL **SWIFT & COOK**

SPÉCIAL CUISINE

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT

2 EN 1



AVANTAGES

- Nettoyant dégraissant mousse désinfectant concentré à diluer. Formule ultra-performante développée sans parfum ni colorant, spécialement conçu pour répondre aux exigences des plans HACCP.
- Excellent dégraissant désinfectant qui élimine efficacement tous types de salissures et de traces tout en préservant les surfaces, même les plus fragiles.
- Parfait pour une hygiène irréprochable dans les environnements alimentaires et professionnels sensibles. Formule à haut pouvoir nettoyant sur la plupart des salissures telles que : résidus de graisses et huiles végétales ou minérales.
- Utilisable en collectivités (Café, Hôtellerie, Restauration), en secteur alimentaire (Métiers de bouche, restauration collective, restauration rapide...)
- Utilisable sur la plupart des matériaux qu'on retrouve en milieu alimentaire : métaux, aluminium, verre, plastiques, pvc.
- Utilisable en agriculture biologique. Les composants sont conformes à l'Arrêté du 08/09/1999 modifié par l'Arrêté du 19/12/2013 ainsi qu'aux Annexes VII du Règlement 889/2008 et II du Cahier des Charges Français Production biologique.

Sans parfum

NSF

Norfood Compounds
Program listed - D1



Immeuble Le Parks
51, Avenue Rosa Parks
69009 LYON - FRANCE
Tél : +33 (0)4 72 54 91 94
Email. contact@it2c-sas.com



SWIFT & COOK

NETTOYANT MOUSSE PROFESSIONNEL



MODE ET DOSES D'EMPLOI

Pour une action dégraissante et désinfectante : diluer le produit à 5% (50ml pour 5L d'eau) et laisser agir de 5 à 15 min. Pour les surfaces destinées à entrer en contact avec les aliments, un rinçage à l'eau potable est obligatoire. Frotter si nécessaire sur les taches résistantes. Convient pour un usage en centrale de dilution à 1,2% et canon à mousse.

En cas de doute toujours effectuer un test préalable sur une petite surface non visible particulièrement sur les revêtements peints. Reportez-vous toujours aux conseils de nettoyage du fabricant du revêtement à nettoyer. Conforme à l'arrêté du 19 Décembre 2013 relatif aux procédés et 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 des animaux pour un usage en collectivités.

RÉGLEMENTATION

DANGER. Contient : EC 932-106-6 ALCOHOLS C12-14, ETHOXYLATED, CAS 160875-66-1 2-PROPYLHEP- TANOETHOXILATE, EC 230-525-2 CHLORURE DE DIDECYLDIMETHYLAMMONIUM, CAS 53563-70-5 ALKYL ETHER CARBOXYLIC ACID CAS 1591782-62-5 D-GLUCITOL, 1-DEOXY-1-(METHYLAMINO)-, N-C8-10 ACYL DERIVS. Provoque une irritation cutanée. Provoque de graves lésions des yeux. Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. Se laver les mains soigneusement après manipulation. Éviter le rejet dans l'environnement. Porter des gants de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: Laver abondamment à l'eau. 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. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. En cas d'irritation cutanée: consulter un médecin. Éliminer le contenu/réceptacle conformément à la réglementation locale/régionale/nationale/internationale.



***Efficacité microbiologique :** Normes réalisées à 20°C en conditions de saleté : Bactéricide selon EN1276 et EN13697 et sur souches additionnelles Salmonella Typhimurium et Listeria Monocytogenes à 5% en 5min. Levuricide selon EN1650 et EN13697 à 5% en 15min. Actif sur virus enveloppé (virus de la vaccine) selon EN14476 à 5% en 15min. Produit à usage biocide. SL - Concentré soluble. Actifs biocides : DIDECYLDIMETHYLAMMONIUM CHLORIDE CAS 7173-51-5 15.60 g/kg, QUATERNARY AMMONIUM COMPOUNDS, BENZYL-C12-16-ALKYLDI- METHYL, CHLORIDES CAS 68424-85-1 2.40g/kg. TP02 et TP04.

Contient : 5% ou plus, mais moins de 15% : agents de surface non ioniques, moins de 5% : agents de surface amphotères, désinfectants.

N° de lot et date de péremption : voir sur l'emballage.

USAGE RESERVE AUX UTILISATEURS PROFESSIONNELS



INFORMATIONS LOGISTIQUES

UV	Jerrycan 5L	BIB 10 L
Référence	A3708005	A3708010
EAN13	-	-
PCB	Colis de 2	Colis de 2
PCB/Pal.	60 colis	30 colis
Dim. cm. PCB	27,8 x 20,8 x 32,3	32,8 x 40 x 20
Poids net PCB	10 kg	20 kg
Poids brut PCB	11,2 kg	21,72 kg



CARACTÉRISTIQUES

Aspect.....Liquide
Couleur.....Incolore
Densité.....1,007 +/- 0,05
pH pur.....11.2 +/- 0,02
Odeur.....non parfumé
Réglementation (CE) n°1272/2008 CLP.....
.....GHS05
Stockage.....hors gel et forte chaleur
Recyclable.....100%
Matériau emballage.....selon conditionnement



Immeuble Le Parks
51, Avenue Rosa Parks
69009 LYON - FRANCE
Tél : +33 (0)4 72 54 91 94
Email. contact@it2c-sas.com

