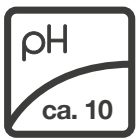




HD8 FOOD GERMS



Liquide nettoyant désinfectant concentré spécial industries agroalimentaires

⊕ PROPRIÉTÉS

Nettoyant dégraissant désinfectant, bactéricide, levuricide, virucide liquide concentré. Étudié spécialement pour le nettoyage et la désinfection dans les industries agroalimentaires, abattoirs, laiteries, caves viticoles, brasseries, boulangerie industrielles, laboratoires de préparation. Applicable sur toutes les surfaces à désinfecter : plan de travail, sols, murs, petit matériel, cuves.

⊕ AVANTAGES

- Nettoie et désinfecte en une seule opération
- Ne laisse pas de trace après rinçage
- Sans aldéhyde, phénols et composés organométalliques
- Ne contient pas d'ammoniums quaternaires, utilisables dans le milieu viticole, en brasserie, dans l'industrie laitière et en panification

⊕ UTILISATIONS

Métiers de bouches, restaurants, hôtels, industries agro alimentaires, ...

⊕ LÉGISLATION & SÉCURITÉ

Lire attentivement les recommandations sur la fiche de sécurité et l'emballage d'origine. Réservé à un usage professionnel. **TP2** : désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et d'autres produits biocides. **TP4** : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et aliments pour animaux.

Substance active : N-(3-aminopropyl)-N-dodecylpropane-1.3-diamine (CAS : 2372-82-9) 67.5 g/L Numéro de lot : voir étiquette sur le bidon Date de péremption : voir étiquette sur le bidon.	Numéro d'enregistrement FR : 59851 Numéro d'enregistrement LU : 131/19/L Numéro d'enregistrement DE : N-84534
---	--

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires. Utiliser **HD8 FOOD GERMS** avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

⊕ CARACTÉRISTIQUES

Etat physique: liquide - **Couleur:** jaune clair - **Densité:** ca. 1,02 - **pH:** ca. 10
Biodégradabilité environnement: Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme défini dans la réglementation (CE) no 648/2004 relative aux détergents.

⊕ RÉFÉRENCES & CONDITIONNEMENTS

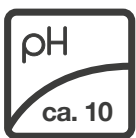
HD8-5	Bidon 5L
HD8- 20	Bidon 20L
HD8- 200	Fût 200L

MODE D'EMPLOI DISPONIBLE SUR LA PAGE 2

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



HD8 FOOD GERMS



Liquide nettoyant désinfectant concentré spécial industries agroalimentaires

⊕ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Ne jamais appliquer en plein soleil, et ne jamais laisser sécher le produit sur les surfaces à nettoyer. Pour une meilleure efficacité, nettoyer et rincer les surfaces avant désinfection. Ne pas mélanger à d'autres produits.

⊕ MODE D'EMPLOI

Respecter les mesures de sécurité usuelles pour l'utilisation de produits chimiques et le port des équipements de protection individuelle appropriés.

MODE D'EMPLOI	ORGANISME/DILUTION/TEMPS DE CONTACT
<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever les dépôts importants de salissure de la surface. 2. Diluer en fonction de l'usage (voir à droite). Eviter le contact avec la peau et les yeux. Eviter la formation d'aérosols. Porter les équipements de protection individuelle appropriés (gants, lunettes de protection, combinaisons et chaussures) lors de la manipulation et de la dilution de ce produit. Préparer une nouvelle solution juste avant son utilisation et la remplacer si la solution devient sale ou diluée. 3. Appliquer sur la surface à l'aide d'une serpillère/bandeau de lavage ou d'un pulvérisateur à faible pression ou par trempage. Utiliser 30 à 50 ml/m² pour bien mouiller et laisser agir pendant 5 à 60 minutes (selon l'action escomptée- voir à droite). La surface doit rester humide pendant toute la durée du contact. 4. Rincer ou laisser sécher à l'air. Les surfaces désinfectées qui peuvent entrer en contact avec des aliments doivent être rincées avec de l'eau potable. L'utilisateur prend toutes les mesures appropriées pour éviter la contamination des denrées. Le rinçage des sols n'est pas nécessaire sauf s'ils doivent être cirés ou polis. 5. Le produit ne doit pas être utilisé en association avec d'autres biocides ou produits de nettoyage. 6. Vérifier la compatibilité avec les matériaux en réalisant un test préalable sur une petite zone. 	<p>Industriel et institutionnel, alimentation et Boissons (TP2 et TP4) Traitement bactéricide : 15 ml/l, 5 minutes. Traitement levuricide : 10 ml/l, 15 minutes. Traitement virucide : 30ml/l, 5 minutes (virus à enveloppes uniquement).</p> <p>Milieu de soins (TP2) Traitement bactéricide : 50ml/l, 5 minutes ou 2.5ml/l 60 minutes Traitement levuricide: 40ml/l, 5 minutes ou 10ml/l, 60 minutes Traitement myc bactéricide : 20ml/l, 60 minutes Traitement virucide: 30ml/l, 5 minutes (virus à enveloppes uniquement)</p> <p>Fréquence d'application : 1 à 2 fois par jour, ou conformément aux conditions d'hygiène applicables dans l'établissement.</p>

Rapport des tests d'efficacité conforme aux normes européennes fourni sur demande. Pour toute information complémentaire, consulter notre laboratoire : labo@flowey.com

Stockage: conserver hermétiquement fermé à l'abri du froid, du gel, des rayons UV et de la chaleur dans un endroit aéré.

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.