

# DETERGENT BACTERICIDE ALIMENTAIRE



RÉF > PAE09

25/01/2011

## PROPRIÉTÉS

Ce produit est un nettoyant bactéricide super concentré pour matériels et surfaces pouvant se trouver au contact des aliments.

Il est issu d'une combinaison très élaborée de sels minéraux, tensio-actifs non ioniques et cationiques, solvants hydrosolubles..., ce qui lui permet d'allier simultanément :

➤ Une efficacité bactéricide : Il en possède toutes les qualités (gram-positif et gram-négatif).

Il est conforme à la norme EN1276.

➤ Un bon nettoyage :

- Sur tous supports (inox, carrelage, peinture, polyester...) sans risques d'effets secondaires.

- Sur toutes salissures d'origine animale, végétale ou minérale (graisse, huile, camboui...).

Il est particulièrement apprécié dans toutes les collectivités, municipalités, industries... (pas l'agro-alimentaire).

## MODE D'EMPLOI

Ce produit s'utilise pur, en pulvérisation sur les surfaces à traiter.

Pour une bonne efficacité bactéricide, laisser le produit agir 5 à 10 minutes.

Rincer ensuite les surfaces nettoyées à l'eau claire.

L'utilisation de la grille mousse en tête de pulvérisation permet de former une mousse qui accroche au support.

Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium.

## PRÉCAUTIONS ET SÉCURITÉ D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site [www.celtique-industrielle.fr](http://www.celtique-industrielle.fr)

## LES + PRODUITS



### PERMET UN NETTOYAGE

- EFFICACE
- FACILE
- RAPIDE



TOUT EN ASSURANT  
UNE BONNE  
EFFICACITE BACTERICIDE

NE LAISSE PAS  
D'ODEUR APRES  
RINÇAGE

### CONFORMITÉ

- ARRÊTÉ MINISTÉRIEL  
DU 8/09/99
- NORME EN 1276



LA CELTIQUE

FABRICANT FORMULATEUR