

Food-line



LAVAGE MANUEL CONCENTRÉ

Détergent concentré pour le lavage manuel de la vaisselle
Parfum citron

DOMAINES D'APPLICATION

Food-Line Lavage Manuel Concentré s'utilise en milieu collectif professionnel pour le lavage manuel de la vaisselle, verrerie, plats, couverts,...

Sa teneur élevée en tensio-actifs lui confère d'excellentes propriétés détergentes, mouillantes et dégraissantes.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide jaune

Odeur : citronnée

pH (pur) : 8,5 (\pm 1,5)

Densité à 20°C : 1,035 (\pm 0,01)

Hydrosolubilité : totale à 20°C

DOSAGE

Diluer Food-Line Lavage Manuel Concentré à raison de 1 % dans l'eau tiède (soit 5 cl pour 5 L d'eau).

Laver la vaisselle avec la solution obtenue, puis rincer à l'eau claire.

RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004 modifié).

Produit destiné à un usage professionnel uniquement.

Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

CONDITIONNEMENTS

• Flacon de 1L (code : 622032)

• Bidon de 5 litres (code : 622033)



HYGIÈNE
EN
CUISINE



Produit conçu et fabriqué
sous système de management
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :
65, rue du Dauphiné
69808 SAINT-PRIEST cedex
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr