




## NETTOYANT DÉGRAISSANT pour tous NETTOYAGES MANUELS

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Très dégraissant et pénétrant des souillures alimentaires | <input checked="" type="checkbox"/> Non inflammable  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Non caustique   | <input checked="" type="checkbox"/> Usage en agroalimentaire  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Facilement biodégradable                                  | <input checked="" type="checkbox"/> Ecotoxicité maîtrisée  |

### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

ETAT PHYSIQUE	: Liquide.
MASSE VOLUMIQUE	: 1032 g/l +/- 20 g/l.
REACTION CHIMIQUE	: Neutre
pH pur	: 6,12 environ
PH à 4 %	: 6,75 environ
ODEUR	: Fraîche de Pomme
TENSION SUPERFICIELLE à 1 %	: 35,1 dyne/cm
COULEUR	: Vert pâle
BIODEGRADABILITE	: OCDE 301F <small>PV B / 16021 / 1</small>
Conclusion : produit certifié comme <b>facilement biodégradable</b>	



### PROPRIÉTÉS PRINCIPALES / ACTIONS

**COMPATIBILITE ENVIRONNEMENTALE**  
**TESTS de BIODEGRADABILITE FINALE**  
 effectués selon le REFERENTIEL  
 Méthode OCDE 301 F  
 DIN EN 29408 – ISO 9408  
 sur la totalité de la composition  
 Le produit est certifié  
**Facilement BIODEGRADABLE**  
 PV du Rapport d'Essai n° B / 16021 / 1

Miscible dans l'eau en toutes proportions.

Efficacité du pouvoir nettoyant dégraissant, aptitude à l'emploi : Contrôlée par détermination comparative du pouvoir nettoyant en adaptation de la Norme Afnor XP T 73.900 effectuée sur machine d'essai de lavage (*suivant normes ASTM D 2413, DIN 53778 et ISO 11998*)

Nettoyant professionnel multi usages pour le dégraissage des surfaces souillées par des graisses d'origines diverses animales, végétales ou minérales ou corporelles.

#### Surfaces usuelles :

- Surfaces métalliques
  - Inoxydables
  - Aluminium
  - Aluminium anodisé
- Surfaces carrelées, faïences
- Surfaces plastiques, stratifiées
- Surfaces peintes lessivables
- Verre, céramique, porcelaine

#### Utilisateurs :

- Collectivités, cuisines
- Magasins, GMS
- Artisans
- Hôtels, restaurants
- Immeubles, syndicis
- Industries agroalimentaires
- Maisons de retraites, etc...



Cuisine et ustensiles en agroalimentaire



## MODES ET DOSES D'EMPLOI

Dose d'utilisation :

- Pour faibles salissures courantes : 10 ml pour 10 Litres d'eau
- Pour fortes salissures : 20 ml pour 10 Litres d'eau

Dilution dans l'eau froide ou chaude selon origine des salissures et nature des surfaces.

Application en nettoyage manuel par trempage, brossage.

Rinçage terminal à l'eau claire dans le cas de surfaces pouvant se trouver au contact des aliments.



## CONDITIONNEMENTS Modèles emballages possibles en polyéthylène recyclable

Bidon de 1 litre code B32		Bidon de 5 litres code A41		Fût de 60 litres bleu code A58	
	Fût de 30 litres bleu code A55	Fût de 30 litres blanc S55		Fût de 210 litres bleu code A63	

## PRINCIPAUX ELEMENTS DE COMPOSITION

Préparation de nettoyage à base d'une association sur bases végétales, d'agents surfactifs d'origine végétale sélectionnés pour leur aptitude à la biodégradabilité et leur origine facilement renouvelable, sels alcalins colorant d'identification alimentaire autorisé (directive 76/768/CEE). SANS phosphates, phosphonates, ne contient pas de substances dangereuses ou toxiques ou sensibilisantes, sans émetteurs de COV.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.



## RECOMMANDATIONS



**DANGER**  
H315 Provoque une irritation cutanée.  
H318 Provoque de graves lésions des yeux.

P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage/une protection auditive/ ... P305 + P351 + P338 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. P362 + P364 Enlever les vêtements contaminés et les laver avant réutilisation.

### Utilisations réservées aux professionnels

Contient ALCOHOLS, C12-14, ETHOXYLATED, SULFATES, SODIUM SALTS  
- 15% ou plus, mais moins de 30% de : agents de surface anioniques  
- 5% ou plus, mais moins de 15% de : agents de surface non ioniques

Conservé hors de la portée des enfants.

Refermer l'emballage après chaque utilisation.

Protéger du gel au stockage.

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment à l'eau claire.

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés. UFI : RXD1-Q0N4-W007-UMW8

Extrait conditions de vente : Les conditions et durées de stockage peuvent modifier dans le temps les caractéristiques initiales des produits conditionnés, ainsi la Date Limite d'Utilisation Optimale Conseillée (D.L.U.O.C.) est de un an. En conséquence, l'échange ou le remplacement de tout produit au-delà de cette DLUOC de un an ne pourra être effectué, le numéro de lot ou bon de livraison permettant la traçabilité. NOTA : Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. En raison des nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, tous les produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs professionnels feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier. Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux. Fiche de sécurité sur simple demande selon décret 87200 du 27.03.1987 mis en vigueur au 01.01.1988.

**DIPROME** 355, route de Montargis 45700Chevillon sur Huillard

Tél : 07.49.34.19.93 – Mail : [diprome45@gmail.com](mailto:diprome45@gmail.com) Site web : [diprome.fr](http://diprome.fr)

Ref. 8785  
Révision n° 5  
221022 HJ