



DETARTRE MOUSSE

Mousse nettoyante et détartrante prête à l'emploi pour milieu alimentaire

- Ingrédients actifs 100 % d'origine végétale.
- Action désincrustante et nettoyante.
- Mousse compacte très adhérente sur paroi verticale.
- Sans parfum. Sans classement CLP.



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Carton 4X5 L
- ✓ carton 12x750ml
- ✓ Bidon
- ✓ FLACON 750ML



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE
DIFUSION**
S.I.D Benelux sa-nv
50 avenue Georges Leconte - 1180 Bruxelles
Tél : 02 469 09 90 - info@sid.be





DETARTRE MOUSSE



Mousse nettoyante et détartrante prête à l'emploi pour milieu alimentaire

- Ingrédients actifs 100 % d'origine végétale.
- Action désincrustante et nettoyante.
- Mousse compacte très adhérente sur paroi verticale.
- Sans parfum. Sans classement CLP.

DETARTRE MOUSSE est un détartrant prêt à l'emploi, spécifiquement étudié pour être sans classement CLP. L'absence de parfum lui permet une utilisation sans contrainte dans un environnement alimentaire : cuisines, ateliers de découpe, fromagerie, boulangerie...

Ses constituants actifs sont tous d'origine végétale et facilement biodégradables. L'emballage, les étiquettes et les cartons sont 100 % recyclables. **DETARTRE MOUSSE** est utilisable dans la filière de transformation des aliments issus de l'agriculture biologique.

En une seule opération il permet de nettoyer et de détartrer les supports. Grâce à sa texture gélifiée, utilisé en pulvérisation avec une tête spécifique, il forme une mousse compacte et très adhérente sur les parois verticales. Constitué d'un acide doux, il est sans danger pour la plupart des matériaux usuels : verre, émail, porcelaine, chrome, inox, PVC...

DETARTRE MOUSSE, destiné aux zones alimentaires, convient aussi pour le nettoyage régulier des sanitaires, salles de bain, paroi de douche, robinetteries....

Mode d'utilisation

S'utilise pur par aspersion des surfaces.

Pulvériser à 20 cm de la surface à traiter. Laisser agir quelques minutes, nettoyer avec une éponge humide et rincer abondamment à l'eau potable. Renouveler l'opération si nécessaire.

Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 modifié CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC LES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

CONFORME AU CAHIER DES CHARGES du 5 janvier 2010 (JORF du 15 janvier 2010) complétant les dispositions des règlements CE n°834/2007 modifié et CE n°889/2008 modifié pour le nettoyage en industrie agroalimentaire et transformation biologique (Agriculture Biologique).

Ne contient pas d'allergènes définis par le règlement UE n°1169/2011 (annexe II).

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Milieu alimentaire : cuisines, atelier de découpe, fromagerie, boulangerie... tous secteurs de transformation des aliments, collectivités, viti-vini, CHR (cafés, hôtels, restaurants)...

Principaux éléments de composition

Acide citrique d'origine végétale

Agrisurfactants non ioniques

Colorant alimentaire

Propriétés physico-chimiques typiques

pH : 2,5 env.

Masse volumique : 1030 kg/m³

Couleur : jaune citron

Odeur : sans parfum

Recommandations

Comme tout produit acide, il est déconseillé d'utiliser sur du marbre DETARTRE MOUSSE.

Ne pas mélanger avec des produits alcalins.

Stockage

Stocker hors gel entre 5 et 40°C à l'abri de la lumière.

Etiquetage

Non classé suivant le règlement CLP CE n°1272/2008. Une fiche de données de sécurité est disponible sur demande.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

