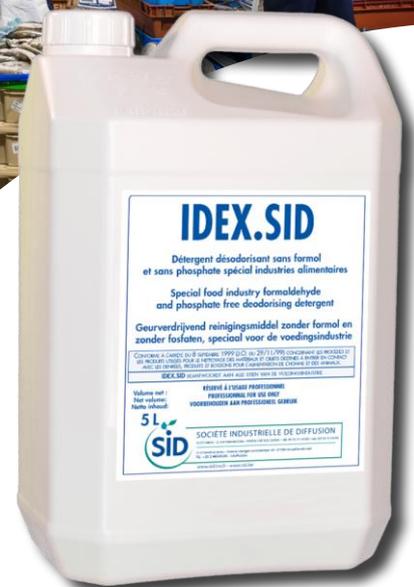




IDEX.SID

Détergent désodorisant sans formol et sans phosphate spécial industries alimentaires

- **Rapide d'action.**
- **Efficace sur les graisses et huiles.**
- **Ne laisse aucune trace après rinçage**



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Fût 210 L
- ✓ Fût 30 L
- ✓ Carton 6X5 L
- ✓ Bidon

**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE
DIFUSION**
S.I.D France
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01



www.sid.tm.fr





IDEX.SID



Détergent désodorisant sans formol et sans phosphate spécial industries alimentaires

- Rapide d'action.
- Efficace sur les graisses et huiles.
- Ne laisse aucune trace après rinçage

IDEX.SID est destiné au nettoyage et à la désodorisation des locaux et des matériels rencontrés dans les industries alimentaires, plus particulièrement celles de la viande et de la pêche. Il est composé de tensioactifs sélectionnés pour éliminer principalement les graisses et huiles (végétales ou animales). Recommandé pour le dégraissage des sols et des lieux de passage auxquels il assure une parfaite sécurité.

IDEX.SID est formulé avec un parfum fraîcheur qui, pendant et après son utilisation, procure une ambiance saine et agréable. Facile à utiliser et rapide d'action, même en eau froide et à forte dilution, ce qui contribue à diminuer les coûts d'utilisation.

IDEX.SID ne laisse aucune trace après rinçage et séchage. Il est neutre vis à vis des peintures parfaitement réticulées et de la plupart des matériaux.

Mode d'utilisation

Soluble en toutes proportions dans l'eau. Sa dilution sera fonction du type et de l'état de salissure du support à traiter.

Dilution normale d'utilisation : entre 0,5 et 5 %.

S'utilise manuellement au feutre, au balai-brosse, avec une éponge ou en pulvérisation, suivi d'un rinçage à l'eau potable.

Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 29/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Toutes industries alimentaires nécessitant des conditions de propreté optimales.

Propriétés physico-chimiques typiques

- Etat physique : liquide
- Couleur : jaune pâle
- Parfum : agrume et fleur
- Masse volumique à 20°C : 1017 kg/m³
- pH (en solution à 5%) : 6,5
- Tension superficielle (solution à 5%) : 28 dynes/cm
- Biodégradabilité (tensioactifs) : > 90 %

Recommandations

- Éviter le contact prolongé avec l'épiderme et les projections oculaires.
- Ne pas utiliser sur les peintures mal réticulées.
- Sur certains matériaux sensibles aux détergents alcalins, faire un essai au préalable.
- Faire suivre toute application en industrie alimentaire d'un rinçage abondant à l'eau potable.

Stockage

En emballage d'origine à l'abri du gel.

Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité



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:

