

Bien^{net} Spray DDA

Spray Dégraissant Désinfectant Alimentaire



Caractéristiques

Nettoyant désinfectant prêt à l'emploi pour tous types de surfaces lavables.

Dissout les particules de graisse, désinfecte et détache les surfaces en milieu alimentaires (cantine, restaurant, cuisine centrale, métiers de bouche).

Très bon nettoyant pour toutes les surfaces hautes dans les établissements de santé, maisons de retraites, crèches, locaux industriels...

Ne laisse pas de traces. Ne laisse pas de biofilm.

Permet de préserver et retrouver l'aspect et les qualités d'origine des surfaces traitées.

Mode d'emploi

Vaporiser le produit pur à une distance de 15 à 20 cm de la surface à nettoyer

Laisser agir (5min pour une action bactéricide), puis essuyer avec une lavette ou une microfibre

Rincer si nécessaire

Propriétés microbiologiques

Bactéricide (Staphylococcus aureus - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Enterococcus hirae)

EN1276 5min, 20° C, Condition de saleté Albumine bovine 3g/l

EN13697 15min, 20° C, Condition de saleté Albumine bovine 3g/l

Levuricide (Candida albicans)

EN1650 15min, 20° C, Condition de saleté Albumine bovine 3g/l

EN13697 15min, 20° C, Condition de saleté Albumine bovine 3g/l

Conditionnement

Flacon de 750ml surreballé par 6.

Bidon de 5kg surreballé par 2

Données physico-chimiques

Liquide vert.

Odeur : légère et agréable

pH pur : 3.0 +/- 0.2

Densité à 20°C : 1,00 +/- 0,05.

Composition

Moins de 5% de tensio-actif anionique et non ionique

Désinfectant : Acide lactique n° CAS 79-33-4 : 9,8g/l

Parfum, colorant.

Législation - Sécurité

Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Usage professionnel. Usage biocide TP2 et TP4. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Les agents de surface respectent les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.

Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).

La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36

Fiche de données de sécurité disponible sur simple de-



L'atout Bien^{net}

Pas d'étiquetage de danger.

Désinfectant, sans ammonium quaternaire, réduit les risques de dermatites de contact irritantes ou allergiques.

Equipé d'une tête de pulvérisation moussante, pour une application efficace et sans gêne pour l'utilisateur ni pour son entourage

Un produit Elidis distribué par Aveline

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr



Bien^{net}

Le cahier des charges

SANTE



Sans pictogramme de risque pour la santé
Sans substances soumises à VLER,
Sans étiquetage allergène,
Sans substances classées CMR
Sans substances préoccupantes Selon REACH



ERGONOMIE

Efficacité des produits
Poids des suremballages limité à 10kg
Moyen de dosage
Instructions précises
Code couleur
Charte graphique



ENVIRONNEMENT

Sans substances eutrophiantes (EDTA, phosphate, phosphonate...)
Sans nitromusc ni musc polycyclique
Sans Ammonium quaternaire
Sans Chlore



Lecture des pictos



Cuisine

Sol

Alimentaire

Sanitaires

Utilisation
pulvérisateur

Désinfectant

Utilisation
gel

Utilisation
machine

Un produit Elidis distribué par Aveline

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr

