



## AVELINE D-PRO

### Détergent liquide super concentré Spécial industries agro-alimentaires.

#### Caractéristiques

- AVELINE D-PRO est un puissant dégraissant émulsionnant élaboré pour le nettoyage manuel en industries agroalimentaires, type : conserveries, traiteurs, boucheries, charcuteries etc.
- AVELINE D-PRO est un produit neutre non odorant.

#### Mode & doses d'emploi

- S'utilise à l'aide d'un doseur : diluer de 0,5 à 1%.
- Rincer le matériel à l'eau claire après lavage.

#### Données physico-chimiques

- Couleur : vert.
- Odeur : sans odeur.
- pH : 7,0 +/- 0,3.
- Densité relative : 1,04 +/- 0,005.
- Soluble dans l'eau.

#### Conditionnement

- Bidon de 20kg.

#### Composition

- Plus de 30% de tensio-actif anionique et non ionique (dont acide sulfonique).
- Plus de 5 mais moins de 15% d'agent alcalin.
- Agent conservateur, sans colorant.

#### Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Cet agent de surface respecte 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 demande ou sur notre site internet.

