

## LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT PRO-LINE

### Description

Détergent désinfectant neutre pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine particulièrement adapté pour la plonge manuelle. Adapté pour une utilisation sur tout type de vaisselle et toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine. Sa formule le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes quelle que soit la dureté de l'eau.

- ◆ Permet le nettoyage et la désinfection de la vaisselle en toute sécurité pour le personnel
- ◆ Efficace sur un large spectre de micro-organismes améliorant le niveau d'hygiène
- ◆ Compatible pour une utilisation avec toutes les duretés d'eau
- ◆ Facile à rincer

### Utilisation

Pour des surfaces souillées, toujours faire précéder la désinfection d'un premier nettoyage suivi d'un rinçage à l'eau potable.

Méthode générale de nettoyage et de désinfection en plonge manuelle :

- ◆ Diluer le produit à une concentration comprise entre 10 et 15 ml/L pour un effet bactéricide dans une eau chaude à 30-50°C
- ◆ Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse, par trempage ou par un poste de désinfection
- ◆ Laisser agir au minimum 1 minute
- ◆ Rincer abondamment à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires
- ◆ Laisser sécher, ne pas essuyer



Référence : PL5LVD  
Bidon de 5L



Cliquez ou scannez  
le QR Code pour  
commander

## Recommandations pour la manipulation et le stockage

Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue sur notre site [www.tikitea.pf](http://www.tikitea.pf).

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes.

Emballage 100% recyclable à déposer dans le bac vert

## Législation

**Désinfection validée suivant norme européenne NF EN 1040 suivant rapport d'essai IRM N° 440/1215-1**

- ♦ Bactéricide sur les souches de référence *Pseudomonas Aeruginosa* DSM 939 et *Staphylococcus Aureus* DSM 799 à la concentration de 0.05% (v/v) pour un temps de contact de 1 minute à une température obligatoire de 20°C
- ♦ Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17/06/1998)
- ♦ Conforme à la législation relative à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24/12/1987)

## Données Techniques

- ♦ Aspect : liquide limpide incolore à jaune pâle
- ♦ PH pur à 20°C : 7.2 - 8.4
- ♦ Densité relative à 20°C : 1.005

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.