

green-line

G A M M E E C O L O G I Q U E



ECODÉTERGENT

Détergent Désinfectant

Spray Désinfectant prêt à l'emploi



UTILISATION

Grâce à sa formulation spécifique, **Green-Line Détergent Désinfectant** convient pour le nettoyage et la désinfection de toutes surfaces lavables (y compris en milieu alimentaire) : établissements de santé, hôtellerie, cuisines, bureaux, espaces publics. Ne contient pas de colorant, et n'est ni corrosif, ni irritant, ni nocif.

Disponible en vaporisateur pour une utilisation partout où l'hygiène est importante et où le risque de contamination est grand.

CARACTÉRISTIQUES

- Aspect : Liquide incolore
- pH (pur) : 3,2 (± 0,5)
- Densité à 20°C : 1,000 (± 0,05)

COMPOSITION (648/2004/CE)

<5% agents de blanchiment oxygénés, désinfectants.

Contient aussi :

Eau, correcteur d'acidité, base, stabilisant, agent de surface non-ionique, agent de surface anionique.

99,79% du total des ingrédients sont d'origine naturelle.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Solution prête à l'emploi.

- **Bactéricide** : EN 1040, 5 min, 80%, 20°C - EN 1276 en cond. de saleté, 5 min, 80%, 20°C - EN 1276 en cond. de propreté, 1 min, 80%, 20°C - EN 13697 en cond. de saleté, 15 min, 100%, 20°C.
- **Fongicide** : EN 1275 (*C. albicans*), 15 min, 80%, 20°C - EN 1650 + A1 (*C. albicans*) en cond. de saleté, 15 min, 80%, 20°C - EN 13697, en cond. de saleté, 15 min, 100%, 20°C.
- **Virucide** : EN 14476 (Influenza A/H1N1) en cond. de propreté, 1 min, 100%, 20°C.

MODE D'EMPLOI

Pulvériser le produit pur sur la surface à traiter ou de préférence sur un non tissé propre. Laisser agir 5 à 15 min. Ne pas rincer, sauf si la surface peut se trouver en contact direct avec les denrées alimentaires ou les muqueuses. Dans le cas de salissures très importantes il est recommandé d'effectuer un premier nettoyage afin de favoriser l'action de désinfection.

LÉGISLATION

- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez les étiquettes et les informations concernant le produit.
- Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999).
- Fiche de données de sécurité disponible sur demande.
- Produit destiné à un usage professionnel uniquement.
- Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

CONDITIONNEMENTS

- Carton de 6 x 750 ml (code : 623172)
- Carton de 2 x 5L (code : 623173)



HYGIÈNE
DES
SURFACES