

Olnet d

Dégraissant alimentaire

Dégraissant alcalin pour toutes surfaces lavables en milieu alimentaire.
Elimine toutes graisses d'origine organiques même cuites.
Nettoie totalement sans laisser de résidus.
Entièrement soluble dans l'eau. Peut être utilisé en canon à mousse.

Mode d'emploi

S'utilise dilué dans l'eau à raison de 1 à 2 %
Appliquer la solution sur la surface à nettoyer par pulvérisation ou par trempage.
Laisser agir de 5 à 10 minutes.
Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.
Salissures difficiles, opération de rénovation :
diluer le produit de 5 à 10%

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.

Données techniques

- Aspect : liquide limpide incolore
- pH : > 12,5
- Densité : 1,04 - 1,06

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. *Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.*

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1.
Lésions oculaires graves, Catégorie 1. Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

04-07-2022

Ind. 14



Hygiène professionnelle
HACCP



EYREIN
INDUSTRIE

ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33 (0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

