



QUAD 10

DETERGENTE IGIENIZZANTE CONCENTRATO IDONEO CAM

USO PROFESSIONALE

CARATTERISTICHE:

Detergente igienizzante concentrato potenziato con principi attivi innovativi per garantire un maggiore e completo spettro d'azione contro molti contaminanti ed ottime capacità detergenti. Può essere impiegato in tutti gli ambienti: industria alimentare e casearia, macellerie, cucine, ristoranti, alberghi, scuole, ospedali ecc. Senza colore e senza profumo è utile nel settore alimentare per l'attuazione dei piani di autocontrollo HACCP. Grazie alla sua formulazione è conforme ai parametri dei Criteri Minimi Ambientali (Idoneo CAM), con minimo impatto sull'ambiente.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

CUCINA: piani di lavoro (anche in acciaio), superfici smaltate, lavelli, piastrelle, piani di cottura, ecc.

BAGNO: sanitari, WC, rubinetterie, piastrelle, docce ecc.

TESSUTI: coadiuvante igienizzante di lavaggio dei tessuti, sia nel bucato a mano che in lavatrice

RSU: igienizzazione di strade, mezzi, superfici e contenitori

INCOMPATIBILITA':

Legno poroso, sughero

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti contenenti tensioattivi anionici (che causano una perdita di efficacia battericida del prodotto). Non travasare il prodotto dalla confezione originale. **CORROSIVO** per contatto con occhi e pelle. Usare guanti protettivi. Conservare fuori dalla portata dei bambini.

MODALITA' DI IMPIEGO:

PAVIMENTI: Diluire il prodotto in acqua corrente al 2% - 3% (20 - 30 ml di prodotto per litro d'acqua) e procedere alle operazioni di pulizia. Non occorre risciacquare.

SUPERFICI, PIANI E ATTREZZATURE: diluire il prodotto in acqua corrente al 2% - 3% (20 - 30 ml di prodotto per litro d'acqua) e lasciare agire per almeno 5 minuti quindi risciacquare abbondantemente con acqua corrente. Per superfici particolarmente contaminate aumentare le concentrazioni d'uso.

DOSAGGIO

Dal 2% - 3% (20 - 30 ml di prodotto per litro d'acqua) secondo il grado di contaminazione

Dopo il trattamento di qualsiasi attrezzatura o macchinario nell'industria alimentare, è obbligo degli operatori eseguire un accurato risciacquo con acqua potabile, tale da rimuovere ogni residuo del prodotto impiegato.

VALIDITA' 2 ANNI a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

ASPETTO FISICO:	liquido incolore
ATTIVO TOTALE:	12,5 ± 0,5
pH tal quale:	10,0 - 11,0
PESO SPECIFICO:	1,00 - 1,02

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Regolamento CE 648/2004 e succ. mod.:
Tra 5% e 15%: tensioattivi cationici.



AVVERTENZE E/O FRASI DI RISCHIO:

H314	Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.
P260	Non respirare la polvere / i fumi / i gas / la nebbia / i vapori / gli aerosol.
P305+P351+P338	IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare.
P303+P361+P353	IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE (o con i capelli): togliersi di dosso immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle [o fare una doccia].
P280	Indossare guanti / indumenti protettivi e proteggere gli occhi / il viso.
P310	Contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI / un medico /
P264	Lavare accuratamente le mani dopo l'uso.