

CUISINE

Produit agréé pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

APPLICATIONS

Dégraissant puissant polyvalent multi-surfaces.

Élimine les graisses fraîches ou sèches en une seule application. Efficace sur tous les sols et sur toutes les surfaces en milieu alimentaire : plans de travail, piano, outils de découpe, hottes d'aspiration. S'utilise à l'aide d'une lavette, en pulvérisation ou en auto-laveuse. Ne pas utiliser pur sur des métaux aux alliages légers (aluminium...).

MODE D'EMPLOI

En entretien courant :

Diluer entre 1 et 3 % (soit 10 à 30ml de produit pour 1 litre d'eau). Appliquer la solution avec une lavette ou une brosse. Rincer à l'eau claire et laisser sécher à l'air libre.

Pour les surfaces très grasses :

Diluer entre 3 et 5% (soit 30 à 50ml de produit pour 1 litre d'eau) de préférence avec le poste de désinfection.

Pour le dégraissage de hottes, friteuses, etc... :

Diluer entre 5 et 10% (soit 50 à 100ml de produit pour 1 litre d'eau).

Pour le dégraissage des sols, en auto-laveuse :

Diluer entre 1 et 3% (soit 10 à 30ml de produit pour 1 litre d'eau).



CARACTÉRISTIQUES

- **Concentré** : diluer entre 1 et 10%
- **Aspect** : liquide
- **Couleur** : jaune
- **pH** : environ 13 en solution à 10g/L
- **Densité** : relative 1.100

COMPOSITION

- <5% d'agents de surface non ioniques. <5% de phosphonates. Contient également : BENZISOTHIAZOLINONE.

ÉTIQUETAGE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Ce produit est soumis à la réglementation CLP N°1272/2008. Produit classé CORROSIF.
- Respecter les précautions d'emploi.
- Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur le site www.groupeplg.com ou sur demande.



PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

- Contient : hydroxyde de sodium (CAS : 1310-73-2). Peut être corrosif pour les métaux. Provoque des brûlures et de graves lésions des yeux. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Porter un équipement de protection des yeux, un équipement de protection du visage, des vêtements de protection, des gants de protection.
- EN CAS D'INGESTION : rincer la bouche. NE PAS faire vomir.
- EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.
- EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux) : Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau

à l'eau/Se doucher. En cas d'urgence, contacter immédiatement le centre antipoison le plus proche, par téléphone au 01 45 42 59 59, ou un médecin. Stocker dans des conditions normales de température, à l'abri du gel, du plein soleil et de la chaleur.

NORMES & TESTS

- Biodégradabilité des agents de surface conforme au règlement CE N°648/2004 modifié.
- Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires (Arrêté du 19/12/2013 modifiant l'Arrêté du 08/09/1999).

UNIQUEMENT POUR USAGE PROFESSIONNEL

CODE	CONTENANCE	CONDITIONNEMENT		
		VENTE	COLIS	PALETTE
3 9 0 0 4 6	Bidon x5 L	Bidon	x2 bidons	x64 colis

AGROALIMENTAIRE

Produit agréé pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

APPLICATIONS

Détergent désinfectant liquide concentré hydrosoluble moussant pour les lavages du matériel et de l'environnement des ateliers de fabrication. Formule au pouvoir mouillant, dégraissant et émulsifiant qui assure une parfaite détergence même à basse température. Préserve la brillance des matériels. Ce produit est destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces lavables des cuisines professionnelles et des laboratoires de transformation de denrées alimentaires : matériel de préparation, de distribution et de stockage, plan de travail, murs et sols. Type de préparation : SL - Applications TP2 et TP4.

MODE D'EMPLOI

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un pré-lavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

- **Type de matériel** : Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires à désinfecter.

Toutes les surfaces, locaux et matériels alimentaires ou non.

- **Type d'industrie** : Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, œuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...). Collectivité.

- **Méthode** : Surface par brossage. Surface par trempage. Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression

- **Température d'utilisation** : de 10 à 50°C

- **Temps de contact** : de 1 à 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

De 1% (10 g/L) en efficacité bactéricide (10 minutes minimum) à 6% (60 g/L) en efficacité fongicide (30 minutes minimum) en dilution dans de l'eau de 20°C à 50°C.

Déconseillé à chaud sur le galvanisé, les polyamides et l'aluminium et ses alliages, sans essai préalable.

Rincer à l'eau potable surfaces en contact avec les denrées alimentaires.



FABRIQUÉ EN FRANCE

CARACTÉRISTIQUES

- **Concentré** : dilution de 0,5 à 6%
- **Aspect** : Liquide limpide moussant
- **Couleur** : Incolore - Jaune clair
- **pH** : 12,5 ± 0,2
- **Densité** : 1,084 ± 0,005

ÉTIQUETAGE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Ce produit est soumis à la réglementation CLP N°1272/2008. Produit classé CORROSIF et DANGEREUX POUR LE MILIEU AQUATIQUE. Respecter les précautions d'emploi. Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur le site www.groupeplg.com

ou sur demande.

DANGER



COMPOSITION

Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (CAS : 7173-51-5) - 2,8% (30 g/l). Contient également, en quantités respectives <5% : agents de surface non ioniques, EDTA et sels, hydrocarbures aliphatiques, phosphonates. Désinfectants.

NORMES & TESTS

Biodégradabilité des agents de surface conforme au règlement CE N°648/2004 modifié. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires (Arrêté du 19/12/2013 modifiant l'Arrêté du 08/09/1999).

• Bactéricide selon la norme EN 13697. Temps de contact :

10 minutes à 20°C, en condition de saleté 1% v/v.

• Bactéricide selon la norme EN 1276. Temps de contact : 5 minutes à 20°C, en condition de saleté 0,5% v/v.

• Fongicide selon la norme EN 1650. Temps de contact : 15 minutes à 20°C, en condition de saleté 4% v/v.

• Fongicide selon la norme EN 13697. Temps de contact : 30 minutes à 20°C, en condition de saleté 6% v/v.

• Levuricide selon la norme EN 13697. Temps de contact : 15 minutes à 20°C, en condition de saleté 2% v/v.



FICHE TECHNIQUE

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALCALIN TECHLINE

Réf produit : 390324 14 septembre 2022

AGROALIMENTAIRE

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

Hydroxyde de sodium (1310-73-2), Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (7173-51-5), Sel tétrasodique de l'EDTA (64-02-8), Oxydes Amines (308062-28-4). Peut être corrosif pour les métaux. Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. Très toxique pour les organismes aquatiques. Nocif pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Éviter le rejet dans l'environnement. Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/un équipement de protection du visage. EN CAS D'INGESTION : Rincer la bouche. NE PAS faire vomir. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux) : enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/se doucher. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. En cas d'urgence, contacter immédiatement le centre antipoison le plus proche par téléphone au 01 45 42 59 59, ou un médecin. Conserver uniquement dans le récipient d'origine. Stocker dans des conditions normales de température, à l'abri du gel, du plein soleil et de la chaleur. Eviter le rejet dans l'environnement. Éliminer l'emballage conformément au règlement municipal. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.



leVrai
PROFESSIONNEL

CUISINE

DÉGRAISSANT CUISINE ÉCOLOGIQUE

Formule biotechnologique, idéale pour nettoyer et dégraisser sans laisser de trace.

Avantages produit

- Efficace sur huiles, graisses et graisses cuites
- Fait briller les inox
- Décroche les biofilms

Mode d'emploi

Pulvériser sur une lavette microfibre, nettoyer, essuyer et laisser sécher ou rincer à l'eau potable lorsque la surface est destinée à entrer en contact avec des denrées alimentaires (conformément à l'arrêté du 19/12/2013).

Caractéristiques techniques

Aspect : liquide
Couleur : incolore
Senteur : légèrement citronnée
C.O.V : 0,01 %
Masse volumique : 1,02 g/cm³
pH : 8,5 / 9,5

Composition et emballage

Moins de 5 % : agents de surface anioniques, agents de surface non ioniques ; parfum ; enzymes

Ingrédients biosourcés : 91,30 %

Ingrédients biodégradables : 99,9 % en 28 jours (OCDE 301)

Pulvérisateur issu de 66,43 % de plastique recyclé. Bidon majoritairement recyclable.

Technologie ENZYPIN®



Pulvérisateur 750 ml : 5311



Contact alimentaire
HACCP



Buse mousse
évite les projections

Précautions d'emploi

Pour laver le plus efficacement possible, économiser l'eau et l'énergie, réduire la pollution de l'eau et protéger l'environnement : respecter les doses recommandées / appliquer la température minimale recommandée. La dureté de l'eau n'a pas d'incidence sur la dose. Ce produit n'est pas destiné à un nettoyage industriel. Produit conditionné dans un emballage en PEHD recyclable. Ne pas respirer le produit vaporisé. Ne pas mélanger de produits différents. Éliminer le produit et son récipient selon la réglementation locale en vigueur.

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr.

	750 ml	5 litres
Code Action Pin	5311	5312
Gencod	3 519220 053118	3 519220 053125
Poids net	0,764 kg	5,150 kg
Poids brut	0,839 kg	5,340 kg
Dim. uv en mm	L.117 x H.257 x l.66	L.186 x H.291 x l.127
Nb uv / carton	6	4
Palettisation	5 couches de 20 cartons soit 100 cartons (600 uv)	4 couches de 8 cartons soit 32 cartons (128 uv)

Fabriqué en France

CUISINE

Produit agréé pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

APPLICATIONS

Grâce à son abrasif doux, la crème à récurer ravive, sans rayer le brillant des surfaces émaillées (lavabos, douches, baignoires, évier, carreaux de faïence etc...) et en inox.

MODE D'EMPLOI

Étaler la crème à récurer sur la surface à nettoyer ou à dégraisser à l'aide d'une éponge humide. Frotter modérément. Rincer à l'eau claire (notamment en cas de contact avec des denrées alimentaires). Essuyer et faire briller avec une lavette propre et sèche.

FABRIQUÉ EN FRANCE



CARACTÉRISTIQUES

- Prêt à l'emploi
- Aspect : liquide crémeux
- Couleur : ivoire
- Parfum : citron
- pH à l'état pur : $10,5 \pm 0,5$
- Densité : $1,225 \pm 0,025$
- Solubilité : miscible à l'eau

ÉTIQUETAGE HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Produit non classé selon la réglementation CLP N°1272/2008.
Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur le site www.groupeplg.com ou sur demande. Aucune classification de transport.

COMPOSITION

< 5% d'agents de surface anioniques.
< 5% d'agents de surface non ioniques.
Parfums.
Agents conservateurs.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION & DE STOCKAGE

En cas de projection accidentelle dans les yeux, rincer abondamment à l'eau, paupières écartées.
Ne pas mélanger à d'autres produits. Reproduire l'étiquetage si transvasement dans un autre récipient. Stocker dans des conditions normales de température, à l'abri du gel, du plein soleil et de la chaleur.

NORMES & TESTS

Biodégradabilité des agents de surface conforme au règlement CE N°648/2004 modifié.
Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (Arrêté du 19/12/2013 modifiant l'Arrêté du 08/09/1999).

UNIQUEMENT POUR USAGE PROFESSIONNEL

CODE	CONTENANCE	CONDITIONNEMENT
		VENTE
3 9 0 0 0 0	Flacon x750 ML	x1 flacon