

SUPER BACTINET (CHLOREX)

HC10

CARACTÉRISTIQUES:

SUPER BACTINET (CHLOREX) EST UN PRODUIT ESSENTIEL POUR LE TRAITEMENT ASSAINISSANT DES FRUITS ET LÉGUMES, FACILITANT AINSI LEUR PRÉPARATION EN TOUTE SÉCURITÉ.

SUPER BACTINET (CHLOREX) EST UN PRODUIT CONFORME À LA LÉGISLATION RÉGLEMENTANT LA DÉSINFECTION DES CRUDITÉS. C'EST UNE SOLUTION STABLE DE CHLORE LIQUIDE SPÉCIFIQUEMENT DÉVELOPPÉE POUR LA DESINFECTION ET LE RINCAGE DES CRUDITÉS ET DES FRUITS. IL PERMET UNE MEILLEURE CONSERVATION DES LÉGUMES LORS DE LEURS PRÉPARATION.

COMPOSITION:

SOLUTION STABLE À BASE D'HYPOCHLORITE DE SODIUM.

PROPRIÉTÉS ET QUALITÉS:

- OPTEZ POUR LA QUALITÉ ET LA TRANQUILLITÉ D'ESPRIT AVEC LE LIQUIDE RINCEUR CHLOREX POUR LÉGUMES, UN ALLIÉ INDISPENSABLE DANS VOTRE CUISINE POUR DES PRÉPARATIONS SAINES ET HYGIÉNIQUES AU QUOTIDIEN.
- DÉSINFECTION EN RESTAURATION COLLECTIVE (LÉGUMES ET FRUITS).
- CHLOREX EST UNE SOLUTION STABLE DE CHLORE TRÈS EFFICACE POUR LE TRAITEMENT DES LÉGUMES.
- IL PERMET UNE MEILLEURE CONSERVATION DES LÉGUMES LORS DE LEUR PRÉPARATION.
- AVEC NOTRE SYSTÈME DE DOSAGE, IL OFFRE LA SÉCURITÉ DE MANIPULATION.
- CONFORME AUX NORMES DE QUALITÉ LES PLUS STRICTES, CE LIQUIDE DE TREMPAGE GARANTIT UNE UTILISATION SURE ET EFFICACE, AVEC UNE DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE DE 12 MOIS APRÈS SA FABRICATION.
- PRODUIT CONFORME À LA RÉGLEMENTATION RELATIVE AUX PRODUITS DE NETTOYAGE DES SURFACES POUVANT SE TROUVER EN CONTACT DE DENRÉES ALIMENTAIRES.



DONNEES LOGISTIQUES :

RÉFÉRENCE	CONDITIONNEMENT
C0027	BIDON 5L



SUPER BACTINET (CHLOREX)

HC10

MODE D'UTILISATION:

- LA DOSE D'EMPLOI PRÉCONISÉE EST DE 0,3 % (3 ML/L OU 30 ML POUR 10 LITRES D'EAU). CE DOSAGE NE DOIT PAS ÊTRE DÉPASSÉ, AFIN DE RESTER EN CONFORMITÉ AVEC L'ARRÊTÉ DU 27 JUIN 2017 MODIFIANT L'ARRÊTÉ DU 19 OCTOBRE 2006 RELATIF À L'EMPLOI D'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LA FABRICATION DE CERTAINES DENRÉES ALIMENTAIRES.
- POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE, UTILISER UN SYSTÈME AUTOMATIQUE DE DOSAGE DU TYPE : DOSEUR PROPORTIONNEL VENTURI OU POMPE DOSEUSE PÉRISTALTIQUE.
- LE DOSAGE MANUEL RESTE ÉVENTUELLEMENT POSSIBLE (ATTENTION DE BIEN RESPECTER LE DOSAGE).
- PROCÉDER À UN RINÇAGE À L'EAU POTABLE APRÈS LA DÉSINFECTION DES LÉGUMES ET DES FRUITS.

MÉTHODE DE DÉSINFECTION DES LÉGUMES ET FRUITS PAR TREMPAGES (SYSTÈME DE 3 BAC RECOMMANDÉ).

1. NETTOYER LES LÉGUMES ET LES FRUITS À L'EAU FRAICHE.
2. TREMPER LES LÉGUMES ET LES FRUITS DANS LA SOLUTION (EAU + SUPER BACTINET CHLOREX 3%).
3. LAISSER AGIR PENDANT 15 MIN.
4. RINCER À L'EAU POTABLE APRÈS LA DÉSINFECTION DES LÉGUMES ET DES FRUITS.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ASPECT : LIQUIDE	ODEUR : CHLORÉE	PH : 12 +/- 0.5
COULEUR : jaunâtre	DENSITÉ : 1.05 +/- 0.02	

NB: IL EST IMPORTANT DE CONSULTER NOTRE SERVICE TECHNIQUE POUR DÉTERMINER LE DOSAGE APPROPRIÉ. UN DOSAGE PRÉCIS GARANTIT UNE EFFICACITÉ MAXIMALE DU PRODUIT. NOS TECHNICIENS PEUVENT VOUS AIDER À OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS POSSIBLES EN RECOMMANDANT LE DOSAGE OPTIMAL.

LE CONTENU DE CETTE DOCUMENTATION RÉSULTE DE NOTRE EXPÉRIENCE DU PRODUIT.

RÈGLEMENTATIONS:

FORMULE APPROUVÉE NI TOXIQUE NI ÉCOTOXIQUE PAR LE CENTRE NATIONAL PHARMACOVIGILANCE DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ. LES COMPOSANTS CONTENUS DANS CETTE PRÉPARATION RESPECTENT LES CRITÈRES DE BIODÉGRADABILITÉ DÉFINIS DANS LA RÈGLEMENTATION CE N°648/2004 RELATIVE AUX DÉTERGENTS.



SCAN ME

ÉQUIPEMENTS DE DOSAGE



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :
FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DISPONIBLE SUR
medinetdetergent@topnet.tn.
RESPECTEZ LES PRÉCAUTIONS D'EMPLOI.

SÉCURITÉ



PRODUIT RÉSERVÉ À UN USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL.

AVANT UTILISATION, LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSEILS MENTIONNÉS SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT ET LA FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ. FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DISPONIBLE SUR DEMANDE POUR LES PROFESSIONNELS.



SOCIÉTÉ MÉDITERRANÉENNE DE PRODUIT DE NETTOYAGE

AVENUE EZZOUHOUR, ZAOUJET SOUSSE 4081 - Tél.: +216 73 386 640 / Fax.: +216 73 386 639

E-mail.: medinetdetergent@topnet.tn