



Saniglobex igienizzante pronto uso

CARATTERISTICHE

Igienizzante liquido alcalino per superfici dure a base di sali di ammonio quaternario per l'impiego nelle aree di lavorazione, distribuzione e confezionamento degli alimenti. Indicato per piccole attrezzature, macchinari, banchi frigoriferi, vetrine di esposizione, piani di lavoro. Prodotto idoneo per il conseguimento di un livello più elevato di igiene e sicurezza alimentare in ambito H.A.C.C.P.

DESTINAZIONE D'USO

Si utilizza in macellerie, gastronomie, salumerie, pescherie, pasticcerie, panifici, gelaterie e ogni altro ambiente dove si manipolano generi alimentari.

MODALITA' PER L'IMPIEGO

Impiegare il prodotto tal quale per la pulizia e la corretta igiene di superfici e attrezzature. Lasciare agire per 10 minuti prima di sciacquare.

IMMAGAZZINAMENTO

Il prodotto conserva inalterate le proprie caratteristiche chimico fisiche e tecnico applicative se conservato in luogo coperto e a temperature comprese tra +5 e + 30° C.

BIODEGRADABILITA'

I tensioattivi contenuti in questo prodotto sono conformi ai criteri di biodegradabilità stabiliti dal Regolamento (CE) n.648/2004 relativo ai detersivi.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Aspetto fisico: Liquido limpido giallo

Odore / profumo: di limone

pH: 11,2 al 100%

Punto di congelamento: -1°

Punto di ebollizione: 105° C.

Densità relativa (Kg/dm³ a 20° C.): 1,022 Kg/dm³ a 20° C.

CODICE

D110