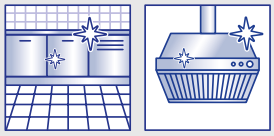


CUISINE

AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE





P&G Professional K5 Nettoyant dégraissant désinfectant cuisine

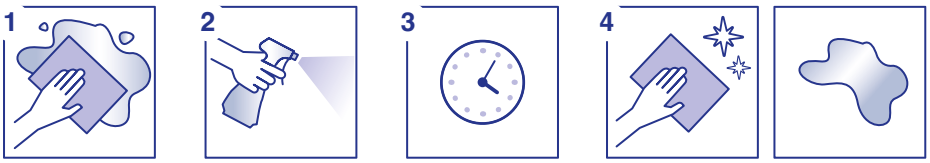
Tue 99.99% des bactéries et virus, salmonelle et listeria inclus.

Efficace sur les graisses.

BÉNÉFICES CLÉS

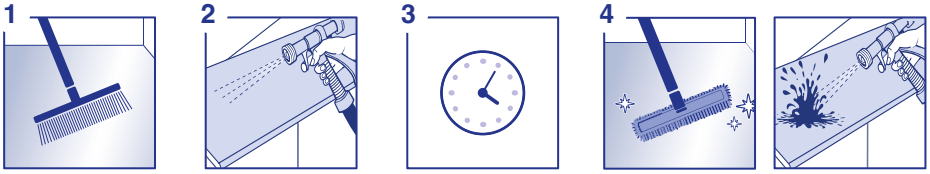
- Dissout l'huile et les graisses tenaces
- Tue les virus, les bactéries, les champignons, et les spores, y compris la listériose et la salmonelle
- Agréé contact alimentaire
- Peut être utilisé sur les sols et toutes les surfaces lavables nécessitant le retrait des dépôts gras ou des taches
- Produit moussant
- Ne contient pas de chlore

PROTOCOLE D'UTILISATION POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES SURFACES



1. Enlever les résidus avant de nettoyer. Rincer à l'eau si nécessaire.
2. Appliquer le produit. Consulter le tableau des dosages pour bien doser.
3. Laisser agir pendant le temps de contact requis.
4. Frotter puis rincer à l'eau potable.

PROTOCOLE D'UTILISATION POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES SOLS



1. Enlever les résidus avant de nettoyer. Rincer à l'eau si nécessaire.
2. Appliquer le produit. Consulter le tableau des dosages pour bien doser.
3. Laisser agir pendant le temps de contact requis.
4. Frotter puis rincer à l'eau potable.

Chaque **expérience** compte.

P&G Professional™

Produit biocide TP02 et TP04 : 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.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



CUISINE / NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CUISINE

TABLEAU DE DÉSINFECTION

Normes	Souches	Temps de contact	T°C	Dosage
BACTÉRICIDE				
EN 1276	Pseudomonas aeruginosa / Escherichia coli / Staphylococcus aureus / Enterococcus hirae/ Salmonella enterica / Listeria monocytogenes	5 min	20°C	1%
EN 13697				1,5%
FONGICIDE				
EN 1650	Candida albicans	15 min	20°C	2%
EN 13697	Aspergillus brasiliensis			
VIRUCIDE (virus enveloppés)				
EN 14476	Virus H1N1	5 min	20°C	1,5%
EN 14476	Vaccinia, virus enveloppés (incl. famille des Coronavirus)		20°C	

MATÉRIEL NÉCESSAIRE



Centrale de dilution

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Code EAN:	8006540272794
Apparence:	Liquide jaune
Odeur:	Agrumes
Densité:	1,065 +/- 0,015 g/cm3 (20°C)
pH 1%:	11,75 (+/-0,75)
Conditionnement:	4 x 5L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 [CLP]

Pictogrammes de danger :  GHS05  GHS09

Mention d'avertissement : Danger

Assurez-vous que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et votre évaluation CSDS (contrôle des substances/matières dangereuses pour la santé) avant utilisation de ce produit. L'étiquette contient le mode d'emploi. L'étiquette et la FDS contiennent toutes les deux des avertissements de danger, les mises en garde, les procédures de premiers soins et les informations de stockage.
Les fiches de données de sécurité sont disponibles à la demande et sur le site www.diese-fds.com ou peut être fournies en contactant le centre d'appels. Porter des gants de protection, des vêtements de protection, un équipement de protection des yeux.

OÙ L'UTILISER

- Convient pour toutes les surfaces de cuisine, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de coupe.
- Hottes, boîtes de ventilation.

AVERTISSEMENT

- Certains types d'aluminium pourraient être endommagés.
- Sur l'aluminium et les surfaces cirées ou peintes, tester d'abord le produit sur de petites surfaces cachées avant utilisation.

Procter & Gamble France SAS – 391 543 576 RCS Nanterre –
Capital social de 152 400 € – 163/165 quai Aulagnier 92600 Asnières-sur-Seine.

0 800 900 251 Service & appel gratuits
https://pgpro.fr