



Olnet dea

Détergent désinfectant désincrustant acide alimentaire.
Sols et surfaces.

Nettoyant très puissant destiné à éliminer les dépôts de tartre et de salissure minérale. Idéal pour les opérations de remise en état des sols et des surfaces alimentaires fortement encrassées (carrelages,...) Permet de faire briller les surfaces inox.
Bactéricide. (voir au dos pour plus de détails)

Mode d'emploi

Dosages :

Nettoyage : 3% en canon à mousse.

Remise en état : de 5 à 10 % dans l'eau

Entretien : de 1 à 2 % dans l'eau

Appliquer la solution sur la surface à nettoyer.

Laisser agir 5 mn minimum.

Brosser si nécessaire puis rincer abondamment à l'eau claire.

Désinfection : se référer aux normes ci-dessus selon l'action désinfectante souhaitée.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg, ecobox de 5Kg.

Dimensions support ecobox (vendu séparément) :
L : 24cm/ H : 17,5cm/ P : 25,5cm

Données techniques

- Aspect : liquide limpide ambré

- pH : < 2

- Densité : 1,16 - 1,18

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas utiliser avec un produit oxydant (eau de javel) et alcalins.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1B.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1.

Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3.

Produit biocide TP 2/4

Substances actives biocides : chlorure de didecyldiméthyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 46g/kg.

Date limite d'utilisation optimale :

24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

**Formule déposée au centre Antipoison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA).**

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

02-10-2023 Ind. 21 ■



Hgiène professionnelle
HACCP



photo non contractuelle

(connecteur Ecobox vendu séparément.)



EYREIN
INDUSTRIE

ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33 (0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com



NORMES**SOUCHES****BACTÉRICIDE**

EN CONDITIONS DE SALETÉ

EN 1276

0.25%

5 min

20°C

Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa

EN 13697

2%

5 min

20°C

Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa

BACTÉRICIDE

EN CONDITIONS DE PROPRETÉ

EN 13697

0.5%

15 min

20°C

Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa