SANOGIA
Expert en solution Hygiène

RESTAURATION PROFESSIONNELLE

PH 11

SANOGRAISSE SPRAY

DÉTERGENT DÉGRAISSANT ALIMENTAIRE PRÊT A L'EMPLOI

Réf : GRAISSPRAY

MATERIELS SURFACES

SANOGRAISSE SPRAY est un détergent alcalin prêt à l'emploi spécialement conçu pour **éliminer les graisses en milieu alimentaire**. Elimine les graisses, les huiles, les traces de caoutchouc, de stylo, feutre et tout autre dépôt tenace sur tous types de supports. Il convient particulièrement pour le nettoyage des hottes, plans de travail, tables,... Sur tous types de métaux, toutes surfaces.

Domaines d'application : cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).

- ÉLIMINE GRAISSE, HUILES, TACHES D'ENCRE, STYLO ET AUTRES DÉPOTS TENACES
- EFFICACE SANS FROTTER
- RAVIVE LES INOX
- UTILISABLE SUR TOUS TYPES DE MÉTAUX

NOUS SOUTENONS LE PACTE MONDIAL · CLUB PME WWF · ISO 14001 Certification environnementale · CONTACT ALIMENTAIRE · HACCP · FABRICATION FRANÇAISE · sanopro

Version 5.0 applicable le 01/01/2018

SANOGIA
Expert en solution Hygiène

SANOGRAISSE SPRAY

CONDITIONNEMENT

· Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
· Usage strictement professionnel
· DLUO : 2 ans

Spray 1 L | Carton 12 x 1 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide
Couleur : Bleu violet clair
Densité : 1,00 ± 0,01g/cm³
Parfums disponibles : Non parfumé
pH : 11 ± 0,5
Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : moins de 5% : agents de surface anioniques, EDTA et sels, agents de surface non ioniques.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.
Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.
Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

MÉTHODOLOGIE

Matériels & surfaces → 1 → 2

Utilisation du produit pur, sans dilution : dans tous les cas, ranger et couvrir les aliments dans les pièces à traiter. (1) Pulvériser sur la surface à nettoyer. (2) Frotter et rincer si nécessaire.

RÉGLEMENTATION

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.
Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.