

# **SANOPRO DTU**

# DÉTERGENT UNIVERSEL

Version n° 5.2 Applicable le 08/02/2017

#### **APPLICATIONS**

SANOPRO DTU est un détergent polyvalent spécialement formulé pour le nettoyage et l'entretien courant de tous types de surfaces. Il décroche facilement les salissures courantes et assure une grande brillance des surfaces lisses sans nécessité de lustrage ni rinçage. Partenaire indispensable de l'entretien en milieu professionnel, il trouve facilement son application dans les écoles, lieux publics, collectivités, résidences, locaux d'entreprise, en laissant après application l'agréable rémanence. Sa formulation permet un usage en milieux alimentaire et une intégration dans une démarche HACCP.

#### **CONSEILS D'UTILISATION**

SANOPRO DTU s'utilise dilué de 10 à 50ml par litre d'eau en fonction des salissures.

Conseillé pur sur une éponge humide pour éliminer les taches difficiles

Pour un entretien des sols, diluer à 50ml pour 5 litres d'eau, ce qui suffit pour obtenir de bons résultats sans rinçage.

Pour le nettoyage de la vaisselle et du petit matériel : Diluer de 5 à 30ml par litre d'eau tiède dans le bac de plonge. Laisser tremper le matériel à nettoyer si nécessaire. Frotter à l'aide d'une éponge ou d'une microfibre abrasive, puis rincer à l'eau claire.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Biodégradabilité: contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement CE 648/2004.

Aspect : Liquide limpide pH à l'état pur : 7 ± 0,5 Couleur : Jaune pH à l'état pur : 7 ± 0,5 Densité à 20°C : 1,01 ± 0,01

Parfum: Citron

## CONDITIONNEMENT

Carton de: 4x5L

Palette de : 36 cartons

Stockage : Stocker à l'abri du Gel

#### 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 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.



