



eli germ NID



Nettoyant Désinfectant Inox

Prêt à l'emploi.

Caractéristiques

- Nettoie, entretient et assainit en une seule opération les surfaces en inox et en aluminium pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Facile à employer, ELIGERM N.I.D ne laisse pas de trace.

Mode & doses d'emploi

- Appliquer le produit sur les surfaces à nettoyer.
- Laisser agir 5 minutes minimum.
- Rincer avec une lavette essorée à l'eau claire.
- Essuyer avec un papier à usage unique.

Données physico-chimiques

- Couleur : bleu clair.
- Odeur : citronnée.
- pH : 1,0 +/- 0,1.
- Densité relative : 1,025 +/- 0,007.
- Soluble dans l'eau.

Conditionnement

- Pulvérisateur de 750ml surremballé par 12.

Composition

- Moins de 5% de tensio actif anioniques et non ionique
- Moins de 5% d'acide
- Désinfectant : Acide lactique (n° Cas 79-33-4) 24 g/l
- Parfum, colorant

Législation - Sécurité

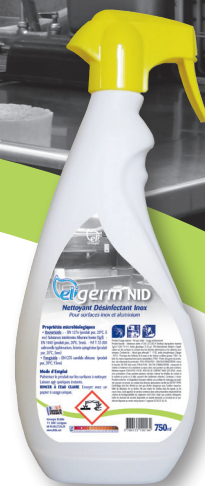
- Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Usage professionnel
- Usage biocide : TP2 et TP4
- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.

Propriétés microbiologiques

Norme	Souches	Conditions d'essai
Bactéricide		
EN1276 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 5mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
Levuricide		
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Candida Albicans	Concentration : pur - Température : 20°C Temps de contact : 15mn - 3g/l albumine bovine



eli germ NID



QUATRE Pouvoirs : Détartrant - Dégraissant- Désinfectant - Brillant

Elimine le tartre et toutes les salissures (graisses et traces de doigts)
Brillance et remise en éclat des surfaces inox et aluminium
Assure la désinfection des surfaces

LES 7 POINTS FORTS DE LA FORMULATION

Formulé sur une base ACIDE LACTIQUE et CITRIQUE :

- Non corrosif pour les surfaces
- Convient à tous les types d'inox : satiné, brillant, mat ou brossé et garantit des résultats éclatants.
- Rénovation des inox par passivation (oxydation chimique de l'acier inox, laissant sur la surface de la pièce un film passif plus ou moins épais, la protégeant des agressions corrosives extérieures)
- L'absence d'ammonium quaternaire évite le biofilm
- Produit respectueux de l'utilisateur – produit non dangereux
- Légèrement et agréablement parfumé au citron
- Produit respectueux de l'environnement

LES LIEUX D'UTILISATION

CUISINE : Plan de travail, réfrigérateurs, chambres froides, éviers, crédences, hottes, plaque de cuisson

BAR / RESTAURANT : éviers, tireuses, bar, présentoir buffet libre

LIEU DE VENTE : vitrines alimentaires, présentoirs, chariots, poignées de porte
Poissonerie / Boucherie / Boulangerie

SANITAIRE : robinetterie

