

# DETERQUAT AMC



## Dégraissant désinfectant moussant chloré



### Propriétés :

Dégraissant désinfectant moussant concentré chloré permettant le nettoyage et la désinfection simultanée des matériels et locaux en Industrie agro-alimentaire.

Polyvalent, son fort pouvoir dégraissant lui permet d'éliminer facilement les graisses par saponification, puis sa réserve de matières actives désinfectantes vous garantit un haut pouvoir désinfectant.

Laisse les surfaces brillantes après traitement.

Homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le numéro 2030364.

### Mode d'emploi :

Dosage recommandé avec un poste de désinfection de 0,25 à 2 % d'eau selon temps de contact et pouvoir désinfectant recherché.

Rincer à l'eau potable.

Utilisation en canon à mousse de 2 à 4 %.

### Précautions :

Symbole : corrosif

Précautions : voir étiquette

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

### Composition :

Hypochlorite de sodium à 32,57 g/L  
< à 5 % de phosphonates, d'agent de surface non ionique, agent chloré

### Législation :

Conforme au règlement détergent (CE) N°648/2004) biodégradabilité supérieure à 60 % en 28 jours. Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant être au contact de denrées alimentaires.

Formule déposée au centre anti-poisons de Nancy : 03 83 32 36 36

### Propriétés microbiologiques :

Bactéricide selon EN 1276 - NFT 72170

Fongicide selon EN 1650 - NFT 72300

### Caractéristiques :

Etat : liquide jaune

pH à 1 % : 11,75

Masse volumique : 1,13 g/cm<sup>3</sup>

### Conditionnement :

Bidon de 05 L (carton de 4)

Désinfection surfaces & locaux



Siège social Groupe Laxel France Hygiène  
Tour de l'Horloge - 4 place Louis Armand - 75603 PARIS CEDEX 12  
Tél. : 0820 20 21 70 - Fax : 0800 10 21 70 - www.laxel.fr

Usine certifiée

