

# HYGIENATUR®

## MAXI PRO V

### Détartrant désinfectant cuisine PAE Ecocert

- ☞ Conforme aux normes EN 1276, EN 1650 et EN16697
- ☞ 2 en 1 : détartrer et désinfecte
- ☞ 99.6% d'ingrédients d'origine naturelle



#### APPLICATION

Certifié par ECOCERT, Maxi Pro est une solution prête à l'emploi destinée au nettoyage, au détartrage et à la désinfection des surfaces et matériels de cuisine : plans de travail, tables chauffantes, robinetterie, machines à café. Actif sur les graisses, protéines, sucre et voile de tartre. Compatible sur tous supports et matériaux tels que : aluminium, carrelage, faïence, inox, plastiques, verre.

Ce produit agréé contact alimentaire est composé de 99.6% d'ingrédients d'origine naturelle. Sans colorant, sans conservateur, sans allergène, il préserve donc la santé et la sécurité des utilisateurs.

#### MODE D'EMPLOI

- Vaporiser directement sur la surface à nettoyer.
- Etaler, frotter si nécessaire.
- Rincer les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires ; essuyer si besoin.
- Rincer le matériel d'application.

#### CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide

Couleur : jaune pâle

Parfum : sans

Densité à 20°C : 1.020 ±0.005

pH pur : 2,5 ±0.5

Composition : moins de 5% d'agents de surface anioniques et non ioniques. Contient aussi : eau, désinfectant « acide lactique » (CAS 79-33-4, 2,4% m/m).

#### ACTIVITE DESINFECTANTE

Bactéricide selon la norme EN 1276 en 5 minutes et levuricide selon les normes EN 1650 et EN 13697 sur candida Albicans en 15 minutes (pur, 20°C, conditions de saleté). Type de préparation : AL. Utilisation TP4.

#### SECURITÉ / PRÉCAUTIONS

Ecodétergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT disponible sur [www.ecocert.com/ecodetergents](http://www.ecocert.com/ecodetergents)

Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire au minimum l'incidence du produit sur l'environnement.

Utilisez les produits biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Conforme à l'arrêté Ministériel du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Dans le cas de surfaces sensibles, réaliser un test préliminaire sur une petite surface.

Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

#### CONDITIONNEMENT

Carton de 12 flacons de 750 ml – Référence : 377034/12x750

Unité de conditionnement (U.C) : Flacon 750ml

Nbre U.C./carton : 12

Nbre cartons/couche : 7

Nbre couches/palette : 5

Nbre de cartons/palette : 35

Nbre U.C./palette : 420

FDS disponible sur demande ou sur le site [www.hygiene-et-nature.com](http://www.hygiene-et-nature.com)



MAJ Juillet 2018