

CARACTERISTIQUES PHYSICO- CHIMIQUES

- Aspect : liquide
- Couleur : incolore
- Densité : 1,15
- Odeur : piquante
- pH : 3,5 ± 0,5

COMPOSITION

- Peroxyde d'hydrogène (7722-84-1)
- Acide peracétique (79-21-0)
- Acide acétique (64-19-7)
- Acide sulfurique (7664-93-9)

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit
- Consulter la fiche de données de sécurité
- Conserver hors de portée des enfants
- En cas de contact répété ou prolongé, porter des gants appropriés
- Eviter le contact avec la peau
- Peut entraîner une sensibilisation par contact répété ou prolongé avec la peau
- Risque de lésions oculaires graves
- En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment avec de l'eau
- Si contact avec la peau ou contamination des vêtements possible, porter des vêtements de protection
- En cas d'ingestion, consulter d'urgence un médecin et lui fournir la fiche de données de sécurité
- Eviter le rejet dans l'environnement
- Ne pas manger, boire ou fumer pendant utilisation

OXYCIDE AP/8

DESINFECTANT PUISSANT A FROID

« Acide peracétique, peroxyde d'hydrogène »

SPECIFICATION PRODUIT

Puissant désinfectant, à base de peroxyde d'hydrogène et d'acide peracétique, non rémanent et non polluant.

Solution désinfectante non polluante et biodégradable à 99,99%. Elle ne contient ni Formol, ni Chlore, ni Phénol et ni Métaux lourds.

Compatible pour la désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Produit très stable, prêt à l'emploi et à large spectre d'activité.

UTILISATION :

Désinfectant réservé à un usage professionnel :

La désinfection des surfaces (plans de travail, murs et sols ...) du matériel et outils pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires en :

Industries agro-alimentaires, Salles de traite, Locaux d'élevages, collectivités, Hôteliers, Restaurants et cuisines professionnelles.

S'utilises en NEP (nettoyage en place), ou par :

- ~ Pulvérisation sur les surfaces (spray).
- ~ Brossage.
- ~ Trempage (bain).
- ~ Injection.

Nous consulter pour toute utilisation spécifique.

DOMAINES D'APPLICATION

- ~ Industries agroalimentaire, Salles de traite et Locaux d'élevages
- ~ Collectivités, Hôteliers, Restaurants et cuisines professionnelles

MODE D'EMPLOI

Désinfection à froid par circulation NEP, pulvérisation, trempage

En désinfection : Bactéricide 0,25 % - Virucide 0,5% - Fongicide - Sporicide 2,5 %

NB : L'opération de désinfection doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable.

TEMPS DE CONTACT

5 à 20 minutes.

PRODUIT DISTRIBUE PAR SARAPROC MAROC

DEPOT: 2 avenue Melilia Atlas, Fès – MAROC

Tél.:/Fax : (212)35 64 42 42/Tél. : (212)35 64 37 60

USINE : 14, Quartier Industriel Sidi Brahim –Fès

Tél : 05 35 96 04 59 Fax: 05 35 64 37 60

SITE WEB : www.saraprocmaroc.com

E-mail: lahlou.saraprocmaroc@gmail.com

