

## NETTOYANT MOUSSANT SURFACES ALIMENTAIRES

### 1. Destination

Nettoyage du matériel de fabrication entrant en contact avec les denrées alimentaires.

### 2. Propriétés

1113MJC B est un produit alcalin, spécialement étudié pour être utilisé avec un canon à mousse.  
En milieu alimentaire et conformément à la législation, un rinçage à l'eau potable doit suivre l'opération de nettoyage.

### 3. Mode d'emploi

En pulvérisation :  
Pulvériser 1113MJC B dilué à 10 % et laisser agir 10 minutes.  
Rincer à la machine à eau chaude sous pression.

Au canon à mousse :  
Utiliser 1113MJC B pur : le canon le diluera automatiquement à 2 % au moment de l'application, laisser agir 10 minutes.  
Rincer abondamment à la machine à eau chaude sous pression.

Faire des essais de compatibilité sur supports sensibles.  
Produit réservé aux Utilisateurs Professionnels.  
Le port de gants imperméables et vêtements de protection est recommandé.

Produit réservé aux utilisateurs professionnels

### 4. Caractéristiques

Aspect : Liquide  
Couleur : Jaune  
Parfum : Aucun  
Densité à 20°C : 1.13 +/- 0.05  
pH : 13 +/- 0.7

### 5. Stockage et étiquetage

Stocker à l'abri du gel et de la chaleur.  
C- Corrosif

**PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL**

Veuillez consulter la fiche de données de sécurité disponible sur simple demande