

NEUTROCID A50

DETERGENT DEGRAISSANT DESINFECTANT NEUTRE

« Homologué par le ministère d'agriculture, sous le N° 2572 »



Détergent dégraissant désinfectant neutre des surfaces et du matériel en industries agroalimentaires, laitières, salles de traite et locaux d'élevage.

Conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage pouvant se trouver en contact de denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999)



NEUTROCID A50 est un détergent dégraissant désinfectant neutre conçu spécialement pour l'élimination des souillures végétales et animales, possédant un pouvoir **bactéricide**, **fongicide** et **virucide** utilisé en hygiène dans l'industrie agro-alimentaire, matériels et surfaces,



NEUTROCID A50 est un **désinfectant** puissant à large spectre d'activité et à **double action** sur les spores microbiennes ainsi que les formes végétatives. Il possède également une action de **destruction** et prévention contre les **algues**, les **levures**, **moisissures**, et **champignons**.

POINTS FORTS DU PRODUIT

- Non corrosif;
- Dose d'application très économique ;
- Large spectre d'action ;
- Pouvoir dégraissant renforcé ;
- Sans formol, sans aldéhyde, sans nitrate et sans phosphate;
- Nettoie et désinfecte en une seule action ;
- Utilisable en aux eaux dures ;
- Neutralise les mauvaises odeurs et facilement rinçable.

COMPOSITION :

Ammoniums quaternaires, tensio-actif non ionique, tensio-actif amphotère, agent dispersant, agent mouillant, agent séquestrant, inhibiteur de corrosion organique.

DOMAINES D'APPLICATIONS :

Préparations pour usages professionnels, homologuée pour les usages suivants :

Applicable sur des surfaces et du matériel préalablement nettoyés. **NEUTROCID A50** peut être appliqué par pulvérisation, circulation (CIP), trempage ou brossage **industries agroalimentaires** :

- ✧ *Conserveries et salaisonneries ;*
- ✧ *Industries des boissons, industries laitières et salles de traite ;*
- ✧ *Abattoirs, ateliers de découpe, charcuteries, boucheries et triperies ;*
- ✧ *Salles de transformation et de conditionnement ;*
- ✧ *Biscuiteries, boulangeries et pâtisseries ;*
- ✧ *Restauration collective (plats cuisinés, traiteurs, cantines...).*

DOSES D'APPLICATION :

Traitement bactéricide: dilution de 0.5% (500g dans 100 litres d'eau), temps de contact 10min à 20°C

Traitement virucide : 0.75% (750 g 100 litres d'eau), temps de contact 15min minimum à 20°C.

Traitement fongicide : 1% (1 litres par 100 litres d'eau), temps de contact 30 min à 20°C

MODE D'EMPLOI

Adapté pour l'utilisation par trempage, par pulvérisation en canon à mousse, par aspersion ou nettoyage à haute pression, par la monobrosse et par trempage :

- Appliquer et étaler la solution sur la surface à nettoyer ;
- Laisser agir selon le type de traitement ;
- Brosser si nécessaire ;
- Rincer abondamment à l'eau claire sous pression.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Aspect	: Liquide
Odeur	: Plate
Couleur	: Incolore
pH (100%)	: $7 \pm 0,05$
Densité à 20°C	: 1.02 Kg/l
Point de congélation	: Non défini
Solubilité dans l'eau	: Soluble en toute proportion

Fiche " Ingrédients" disponible sur demande

PRODUIT FABRIQUE 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



PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme ;
- Humidifier les surfaces chaudes ou fortement ensoleillées avant d'appliquer le produit.
- Compte tenu de la multiplicité des métaux et alliages un essai de résistance du matériau serait utile avant toute mise en œuvre du produit à grande échelle ;
- Conforme à la législation en vigueur relative au produit de nettoyage des objets se trouvant en contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/13) ;
- Usage réservé aux professionnels.

CONDITIONNEMENT

Bidons de 5 Litres et 20 litres.

Conserver au frais loin du gel et de la chaleur.

PRODUIT FABRIQUE 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

