SGRASSATORE IGIENIZZANTE

CLASSE DI PRODOTTO

SGRASSATORE IGIENIZZANTE è un prodotto con ***una garanzia di efficacia che non conosce rivali nel suo utilizzo***. ***A differenza dei comuni prodotti in commercio a base di alcol,*** ***SGRASSATORE IGIENIZZANTE*** ***non è aggressivo, essendo così compatibile con tutti i materiali, e copre un maggiore spettro di azione sui batteri grazie all'aggiunta dei Sali quaternari di ammonio, assenti nei prodotti di uso comune.*** La sinergia fra la ***miscela di alcoli e i Sali d'ammonio quaternario*** rendono migliore la igienizzazione dai batteri. ***Il prodotto non solo sostituisce l'alcol classico in tutti gli aspetti, ma ha diverse sfaccettature in base al settore in cui lo utilizziamo: rispetto dell'Haccp in cucina, igienizzante con rapida asciugatura.***

PROPRIETÀ FISICHE

Aspetto	**Liquido Rosa**
Densità	0,95
pH	7
Solubilità	Disperdibile in acqua

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto può essere utilizzato in tutti quei casi in cui è prevista una detersione e ***igienizzazione profonda.*** Utilizzare il prodotto su superfici dure e su superfici compatibili con prodotti a base di alcol. Il prodotto viene indicato da ARRIGONI Grandi Cucine nel piano di igienizzazione per cucine ***HACCP*** come igiene nei ***piani di lavoro e di cottura, contenitori in materiale sintetico e attrezzature.***

DOSAGGI

Il prodotto può essere utilizzato puro e/o diluito, in base alle esigenze di pulizia e igienizzazione senza problemi di compatibilità con le superfici. Come diluizione inserire 50 ml di prodotto in un litro di acqua, oppure modellare a piacere la diluizione.

LINEE GUIDA APPLICATIVE

Utilizzare il prodotto sulla superficie da igienizzare con l'opportuno spruzzino dosatore. Lasciare agire qualche minuto e verificare l'eliminazione dello sporco.

Solo un confronto con i nostri tecnici garantisce la definizione delle migliori condizioni di applicazione del prodotto. Si invita a prendere contatto con il personale tecnico ARRIGONI Grandi Cucine prima dell'utilizzo del prodotto.

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO E DI PROCESSO

Il processo di produzione è stato sviluppato e seguito in conformità alle norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001.**

STOCCAGGIO E SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

Tenere i contenitori chiusi. Il prodotto va mantenuto in locali freschi, lontano da fonti di calore. Le temperature negli ambienti di stoccaggio devono essere comprese tra 5 e 30 °C.

Per lo smaltimento del contenitore consultare la sezione 13 della scheda di sicurezza.

CONFEZIONI

750 ml, 5 Kg

SGRASSATORE IGIENIZZANTE

Studio: **2014521**
Data di ricevimento: **27/10/2020**

Campionamento effettuato da: ***Committente***

Codice campione: **2014521-001**
Descrizione campione: **Prodotto liquido (800 ml)**
Data inizio prova: **27/10/2020** Data fine prova: **11/11/2020**

Parametri	U.M.	Risultati	Metodi
POTERE ANTIBATTERICO			-
Eff. Battericida Pseudomonas aeruginosa	log	7,3	UNI EN 1276:2019
Eff. Battericida Staphylococcus aureus	log	5,79	UNI EN 1276:2019
Eff. Battericida Escherichia coli	log	7,4	UNI EN 1276:2019
Eff. Battericida Enterococcus hirae	log	5,44	UNI EN 1276:2019

U.M. = Unità di misura
log = Logaritmo

Determinazione di residui/tracce: i risultati analitici che non risultano conformi al test statistico del recupero, rispetto la fase di validazione del metodo, vengono corretti con il valore di recupero. I valori dei singoli recuperi sono a disposizione del cliente e se utilizzato per il calcolo del risultato analitico sono riportati nel rapporto di prova.

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n°82 del 07 marzo 2005 e s.m.i.