

# Food-line

## SPÉCIAL INOX

Liquide nettoyant spécial inox  
Contact alimentaire

### DOMAINES D'APPLICATION

**Food-Line Spécial Inox** s'utilise sur tous les matériaux en inox et aluminium.  
Nettoie et redonne de l'éclat.  
Pour un résultat optimum, le support doit être correctement dégraissé au préalable.

### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide jaune pâle  
Odeur : solvant  
pH (pur) : 10,5 ( $\pm$  1,0)  
Densité à 20°C : 0,975 ( $\pm$  0,015)  
Hydrosolubilité : totale à 20°C

### MODE D'EMPLOI

Appliquer le produit pur, laisser agir, puis faire briller avec un papier à usage unique.

### RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.  
Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.  
Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

### LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004 modifié).

Produit destiné à un usage professionnel uniquement.

Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

### CONDITIONNEMENT

Carton de 12 Spray de 750 ml (code : 622991)



HYGIÈNE  
EN  
CUISINE



Produit conçu et fabriqué  
sous système de management  
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001  
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :  
65, rue du Dauphiné  
69808 SAINT-PRIEST cedex  
Tél : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr