

INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Accepté pour utilisation dans les usines alimentaires

DIN: 02012278

WESTOKLEEN est un produit spécialement formulé pour effectuer manuellement le nettoyage et la désinfection de surfaces alimentaires. **WESTOKLEEN** est conçu pour le nettoyage manuel des surfaces de transformation et de manipulation des aliments. L'arôme caractéristique que **WESTOKLEEN** dégage est particulièrement avantageux, lorsque l'on veut que l'espace nettoyé et assaini, garde une odeur agréable de propreté. Ceci est le cas notamment dans le nettoyage et la désinfection des toilettes et les corridors

CARACTÉRISTIQUES et AVANTAGES

- Non corrosif
- Alcalinité modérée
- Assainisseur de type ammonium quaternaire
- Mousse modérée
- Fragrance agréable
- Sécuritaire pour l'utilisateur et pour les surfaces à nettoyer et assainir
- Ne s'attaque pas aux métaux mous tel l'aluminium
- Action biocide rapide et puissante sur un très grand nombre de types de microorganismes telles les bactéries, les levures et les moisissures.

MODE D'EMPLOI

Équipement(s) à traiter	Toutes les surfaces destinées à la manipulation et à la transformation des aliments. Tous les locaux nécessitant un nettoyage et une désinfection tout à la fois, telles les toilettes.
Dépôt(s) à nettoyer	Dépôts d'origine alimentaire.
Techniques	Éliminer mécaniquement tous les débris visibles tels les morceaux de viande. Ensuite, au moyen d'un vaporisateur manuel ou en utilisant un tampon ou une vadrouille, bien enduire la surface d'une solution chaude de WESTOKLEEN. Bien frotter la surface. Rincer à l'eau chaude en utilisant un boyau d'arrosage, une vadrouille ou un chiffon.
Concentration	Une concentration entre 1% et 3% suffit normalement pour faire le travail dans les meilleures conditions.
Température	Autant que possible, garder la solution à une température de plus de 50°C.
Temps d'opération / Temps de contact	Si les dépôts sont très difficiles à nettoyer, laisser le produit en contact avec ces dépôts pendant quelques minutes avant de frotter et de rincer.
Action mécanique	Le frottage et le rinçage à haute pression sont toujours recommandés pour de meilleurs résultats.
Rinçage	Rincer à l'eau chaude, c'est-à-dire à plus de 50°C.
Réutilisation/Recyclage	Peut être réutilisé si utilisé dans des bassins de trempage.

WESTOKLEEN

NETTOYANT/DÉSINFECTANT PARFUMÉ POUR APPLICATION MANUELLE

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence	Liquide bleu clair
Odeur	Parfumé
Poids spécifique @ 20°C	1,05
Viscosité	11 cps
pH	11
Point d'éclair (TCC)	Aucun
Phosphore	1 - 5 %
Solubilité dans l'eau	Complète
Point d'ébullition	Approx. 100°C
Point de congélation	Non disponible
Tendance au moussage	Modérée
Rinçage	Excellent

INCOMPATIBILITÉ

Acides

MISE EN GARDE

Éviter le gel

MESURES D'URGENCE ET PREMIERS SOINS

YEUX

Laver avec beaucoup d'eau pendant 15 minutes. Consulter un médecin si l'irritation se développe ou persiste.

PEAU

Laver avec de l'eau et du savon.

INHALATION

Sans objet.

INGESTION

Ne pas faire vomir. Boire beaucoup d'eau et contacter immédiatement un médecin.

SANTÉ

1

INFLAMMABILITÉ

0

RÉACTIVITÉ

0

LÉGENDE

0 = RISQUE MINIMUM
1 = RISQUE LÉGER
2 = RISQUE MODÉRÉ
3 = RISQUE SÉRIEUX
4 = RISQUE GRAVE

PROTECTION PERSONNELLE Équipement de sécurité



SIMDUT



IMPORTANT : Avant d'utiliser **WESTOKLEEN**, toujours s'assurer de bien lire et de suivre les instructions et les mesures de sécurité qui apparaissent sur l'étiquette et sur la fiche de données de sécurité (F.D.S.) du produit.