



# POLYBAC

Réf : DES01

## BACTERICIDE NETTOYANT ALIMENTAIRE

### AVANTAGES

- Permet un nettoyage efficace, facile et rapide
- Assure une bonne désinfection bactéricide
- Ne laisse pas d'odeur après rinçage

### PROPRIETES

**POLYBAC** est un nettoyant bactéricide super concentré pour matériels et surfaces pouvant se trouver au contact des aliments.

**POLYBAC** est conforme à l'arrêté ministériel du 8/09/99 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

**POLYBAC** est issu d'une combinaison très élaborée de sels minéraux, tensio-actifs non ioniques et cationiques, solvants hydrosolubles..., ce qui lui permet d'allier simultanément :

- une bonne désinfection : **POLYBAC** possède toutes les qualités bactéricides (gram-positif et gram-négatif).

**POLYBAC** est conforme à la norme EN 1276 (conditions de saleté) à la concentration de 4 %.

- et un bon nettoyage :

- sur tous supports (inox, carrelage, peinture, polyester...) sans risques d'effets secondaires,
- sur toutes salissures d'origine animale, végétale ou minérale (graisse, huile, cambouis...).

**POLYBAC** est particulièrement apprécié dans toutes les collectivités, municipalités, industries... (pas l'agro-alimentaire).

**POLYBAC** est un produit désinfectant utilisable pour les laiteries ou le matériel de laiterie, et les industries de la fermentation du lait.

### MODE D'EMPLOI

**POLYBAC** peut être dilué dans l'eau froide ou chaude (jusqu'à 55-60°C) à une concentration de 2 à 10% suivant l'état d'encrassement du support, pour application en trempage, brossage ou pulvérisation.

Pour une bonne désinfection, utilisez **POLYBAC** à une concentration de 4 % et un temps de contact de 5 minutes minimum. Rincer ensuite les surfaces nettoyées à l'eau claire.

### PRECAUTIONS ET SECURITE D'EMPLOI

*Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site [www.chimie-technique-conseil.fr](http://www.chimie-technique-conseil.fr)*

*Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions*