

## Détergent polyvalent pour surfaces au contact des denrées alimentaires



Transport routier



Transport ferré  
et maritime



Collectivité



Agroalimentaire

## Détergent polyvalent pour surfaces au contact des denrées alimentaires

- **Convient** pour les surfaces et le matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
- **Possède** un champ d'action sur un grand nombre de salissures.
- **Efficace** sur les grosses salissures, même à faible concentration.
- **Se rince** et s'élimine facilement.

**ALMAX.SID** est formulé avec des tensioactifs issus des dernières avancées techniques (sans nonylphénol) qui lui confèrent une grande polyvalence pour les opérations de nettoyage en milieu alimentaire.

**ALMAX.SID** est doté d'un large champ d'action et d'un puissant pouvoir nettoyant sur de nombreuses salissures rencontrées dans les industries alimentaires.

**ALMAX.SID** est un produit très concentré en matières actives, ce qui autorise une utilisation à fortes dilutions même en présence de salissures importantes et tenaces.

**ALMAX.SID** est facile à rincer et à éliminer avec les moyens habituels mis en œuvre dans l'industrie alimentaire.

### MODE D'UTILISATION :

- Soluble en toutes proportions dans l'eau, la dilution sera fonction du type et de l'état de salissure du support à traiter.
- Dilution entre 1 et 30%.

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 29/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC DES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

#### DOMAINES D'UTILISATION :

Industries alimentaires ; transports routiers, ferrés et maritimes ; collectivités...

#### PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION :

- Tensioactifs
- Sels alcalins

#### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES :

- Etat physique : Liquide
- Couleur : Rouge
- Odeur : Légère
- pH (produit dilué à 5%) : 11,4
- Masse volumique à 25°C : 1067 kg/m<sup>3</sup>

#### CARACTERISTIQUES PRINCIPALES :

Détergent polyvalent pour le nettoyage des surfaces, des matériels et véhicules de transports rencontrés dans les industries alimentaires.

#### STOCKAGE :

En emballage d'origine, à l'abri du gel et des intempéries.

#### PRÉCAUTIONS D'UTILISATION :

- Éviter le contact prolongé avec la peau et les projections oculaires.
- Porter un vêtement de protection, des gants et des lunettes appropriés.
- Ne pas ingérer.

#### RECOMMANDATIONS :

- Ne pas utiliser sur les peintures mal réticulées.
- Sur certains matériaux sensibles aux détergents alcalins, faire un essai au préalable.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits chimiques.

#### ÉTIQUETAGE :

C : Corrosif  
R35

#### IMPORTANT

NOUS GARANTISSONS LA QUALITÉ ET L'EFFICACITÉ DE NOTRE PRODUIT DANS LES CONDITIONS D'UTILISATION FIGURANT SUR LA PRÉSENTE NOTICE. POUR VOTRE PLUS GRANDE SATISFACTION, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE PROCÉDER TOUJOURS À UN ESSAI PRÉALABLE AFIN DE VOUS ASSURER QUE LE PRODUIT CONVIENT À L'USAGE SPÉCIFIQUE QUE VOUS VOULEZ EN FAIRE ET AU SUPPORT SUR LEQUEL IL DOIT ÊTRE APPLIQUÉ.

POUR VOTRE MEILLEUR SERVICE  
NOTRE REPRÉSENTANT SE TIENT À VOTRE DISPOSITION.

**Société Industrielle de Diffusion**

[www.sid.tm.fr](http://www.sid.tm.fr)

2, rue Antoine Etex - 94020 CRÉTEIL Cedex

Tél : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 43 99 98 65

