



TEKNİK BİLGİ FORMU

MEYVE VE SEBZE DEZENFEKTANI

Sebze ve meyvelerin dezenfeksiyonu için kullanılan temizleme maddesi. Meyve ve sebze dezenfeksiyonunun yanısıra kesme, doğrama ve servis ekipmanlarının dezenfeksiyonu için de kullanılır.

Kullanma Talimatı: 10 lt suya 20-30 gr eklenir ve 5-10 dakika sebze ve meyveler bu karışımda bekletilir.

Kullanım Alanları: Her türlü meyve sebze ve ekipmanların temizliğinde kullanılır.

Tüketicinin Dikkatine: • Kullanım talimatını mutlaka okuyunuz. • El, yüz ve vücut temizliğinde kullanmayınız. • Cilt ile uzun süreli temasından kaçınınız. • Sebze ve meyveleri yıkadıktan sonra bol su ile durulayınız. • Çocuklardan uzak tutunuz. • Asitlerle temasında toksik gaz çıkarabilir. • Direk güneş ışığına maruz bırakmayınız. • Zehirlenme durumlarında Ulusal Zehir Danışma Merkezi (UZEM)'in 114 nolu telefonunu veya Acil Sağlık Hizmetlerinin 112 nolu telefonunu arayınız.

R11 : Kolay alevlenir R38 : Cildi tahriş eder R41 : Gözde ciddi hasar riski S7 : Kabı sıkıca kapatılmış halde muhafaza edin S16 : Tutuşturucu kaynaklardan uzakta muhafaza edin.– Sigara içmeyin S25 : Göz ile temasından sakının S28 : Cilt ile temasında derhal bol su ile iyice yıkayın.

Ürün Bileşimi: < %5 Sodyum Hipoklorit, stabilizatör

Depolama: Serin ve kuru yerde muhafaza ediniz, güneş ışığına maruz bırakmayınız. Üst üste kolilerde 5 adet bidonlarda 3 adetten fazla istiflenmemelidir. Daha fazla bilgi için Malzeme Güvenlik Bilgi Formuna başvurunuz.

Uyarılar: Asidik ürünlerden uzak tutunuz, asit içeren ürünler ile kesinlikle karıştırmayınız. Mutlaka eldiven kullanınız. Yalnız profesyonel kullanım içindir.

Ürün Kodu / Ambalaj Şekli / Barkod

M080 / Meyve Ve Sebze Dezenfektanı 5 L (Koli içi adet 4) / 8697903771247

M081 / Meyve Ve Sebze Dezenfektanı 20 L / 8697903771254

