



TSV

TOUTES SURFACES VITRÉES

Le TSV assure **le nettoyage et la brillance des surfaces vitrées.**

INDICATIONS

Nettoie et fait briller toutes les surfaces vitrées, vitres, miroirs, vitrines...

Conforme à l'arrêté français du 8 Septembre 1999 concernant les produits de nettoyage pour le matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

COMPOSITION QUALITATIVE

Déclaration selon le Règlement (CE) n°648/2004 :

Contient entre autres composants :

moins de 5% : agents de surface anionique et non ionique.

Contient également : parfum, Sodium Sulfite.



MODE D'EMPLOI

Solution prête à l'emploi.

Répartir uniformément sur les surfaces à traiter.

Essuyer à l'aide d'une microfibre, d'une chiffonnette à usage unique ou d'une raclette.

Rincer à l'eau potable lorsque la surface entre en contact avec les denrées alimentaires non emballées.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide limpide légèrement orange

Densité à +20°C : $\approx 0,98$

pH du produit pur à +20°C : $\approx 4,5$

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Se référer à l'étiquette (Précautions d'emploi établies selon la Directive 99/45/CE et ses adaptations). Stockage entre +5°C et +30°C

CONDITIONNEMENTS

6 flacons — 750 ml

4 bidons — 5 L

TSV

TOUTES SURFACES VITRÉES



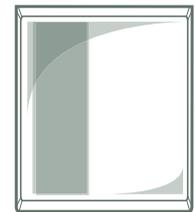
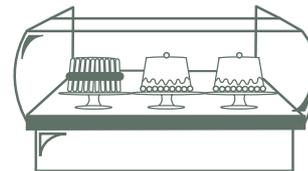
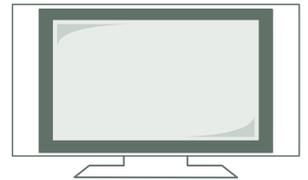
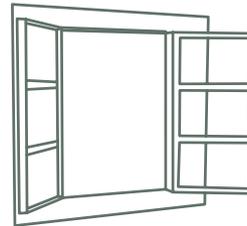
Les 3 points forts du TSV

- Conforme aux produits de nettoyage du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (Arrêté du 08 septembre 1999).
- Ne laisse pas de trace (eau déminéralisée).
- Parfum orange sanguine.

DOSAGE

Prêt à l'emploi.

APPLICATIONS



MÉTHODE



1. Pulvériser sur la surface.



2. Essuyer avec une microfibre ou un papier à usage unique.



3. Rincer à l'eau potable si la surface entre en contact avec les denrées alimentaires non emballées.