

Désinfection PINTAUD

## PASTILLES DE JAVEL 500GR

Ref. 00000150



### Conseils d'utilisation

Linge : en machine : 1 pastille dans le bac javel de la machine, ou directement dans le bac contenant la poudre (consulter toujours l'étiquette entretien du textile et les recommandations de votre machine à laver)

Astuce : Pour casseroles et plats 1 pastille pour 1 litre d'eau, pour récupérer les fonds de casseroles brûlés ou les fonds de plats attachés.

Sol : 1 pastille dans un seau d'eau tiède accélère la dissolution.

Cuisine : 1 pastille dans 5 litres d'eau pour la désinfection et le nettoyage de l'évier, du plan de travail et du réfrigérateur.

Salle de bains : 1 à 2 pastilles dans le lavabo ou la baignoire avec l'eau de rinçage.

W.C. : 1 pastille dans la cuvette ou la chasse d'eau ; pour les fosses septiques 2 pastilles maximum par semaine.

Poubelle : 2 pastilles dans 5 litres d'eau dans la poubelle pour désinfecter et désodoriser.

Piscinette ou pataugeoire : (jusqu'à 1000 litres) 1 pastille par 100 litres d'eau directement dans le bassin en l'absence de baigneurs.

Activité désinfectante de l'eau de javel dans les domaines alimentaire, domestique, collectivités et industriel, conformément aux normes :

- EN 13697 (nov. 2001) : Activités Bactéricide et Fongicide
- EN 13704 (avril 2002): Activité Sporicide
- EN 14476 (janv. 2007) : Activité Virucide

Eau de javel conforme à la Norme Européenne permettant l'utilisation pour le traitement de l'eau potable:

- EN 901 :2007 : « Produits chimiques utilisés pour le traitement de l'eau destinée à la consommation humaine. Hypochlorite de sodium. »

L'hypochlorite de sodium est autorisé en tant qu'auxiliaire technologique selon l'Annexe IA de l'Arrêté du 12 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (Nb : Cette fiche technique ne constitue pas un certificat de conformité réglementaire. En cas de besoin contactez notre réseau commercial).

### Données techniques

Conditionnement	boîte de 500gr
UC	12