

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



10VE1140

FORMAT DISPONIBLE

2x4L | 4x4L

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

Apparence	Liquide
Couleur	Incolore
Odeur	Légère odeur
pH	1.11 (Conc.)
Solubilité	Soluble dans l'eau
Point d'éclair	NA
Densité	1.3 g/ml
Inflammabilité	Ininflammable

AVANTAGES ENVIRONNEMENTAUX

- Composantes organiques Facilement biodégradables.
- Ne contient pas de solvants, NPE, NTA ou EDTA.
- Ne contient aucune substance classifiées cancérogènes, mutagènes ou reprotoxiques (CMR)

LEGISLATION / HOMOLOGATION

Réglémenté par le SIMDUT

Approuvé par l'ACIA aux fins d'utilisation dans les lieux de préparation d'aliments.

Pour usage commercial, institutionnel, industriel et dans les établissements de préparation alimentaires.

Ne pas entreposer dans une zone de traitement ou de stockage des aliments.

INGRÉDIENTS ACTIFS

Eau; Acide phosphorique; Acide citrique

NETTOYANT DÉTARTRANT ACIDE

DE-CAP est un nettoyant acide conçu pour le détartrage de lave-vaisselle et d'équipements en acier inoxydable et aluminium. Il est aussi excellent pour enlever les dépôts calcaires et la rouille, pour nettoyer en profondeur les carrelages de céramiques et pour éliminer les incrustation de calcium sur les planchers et tapis..

AVANTAGES

- Pouvoir détartrant exceptionnel
- Élimine rapidement les dépôt de tatre, rouille et calcaire
- Excellent pour détacher les cafetières
- Tout indiqué pour le nettoyage des équipements de cuisson vapeur
- Nettoie en profondeur les surfaces d'acier inoxydable et d'aluminium
- Recommandé pour le nettoyage en profondeur de la céramique et de ses joints, après l'étape de dégraissage

DILUTION

NETTOYAGE RÉGULIER	10-50ml/L
NETTOYAGE LOURD	50-100ml/L

INSTRUCTION D'UTILISATION

NETTOYAGE RÉGULIER

Pour le nettoyage général en milieu de transformation alimentaire, préparer une solution de 5 à 20ml de DE-CAP par litre d'eau, selon le niveau de souillure. Appliquer la solution sur la surface, laisser agir, frotter et rincer à fond à l'eau potable. Répéter au besoin.

DÉTARTRAGE ET TRAVAUX LOURDS

Pour l'élimination de résidus de calcaire ou de calcium sur les sols, murs et équipements, appliquer une solution de 15 à 50ml de DE-CAP par litre d'eau, selon le niveau de souillure. Laisser agir, frotter et rincer à fond à l'eau potable. Répéter au besoin.

NETTOYAGE DE CALICIUM SUR LES TAPIS: Appliquer une solution de 5 à 10ml/L sur le tapis, laisser agir, brosser et rincer à fond avec un extracteur à tapis.

DÉTARTRAGE DE LAVE-VAISSELLE:

- Ajouter 4 litres de DE-CAP dans 20 litres d'eau durant 5-10 minutes à 48 °C (120 °F). Répétez au moins une fois par mois.

APPAREILS DE CUISSON À L'EAU/VAPEUR:

- Diluer DE-CAP à raison de 15ml par litre d'eau. Faire un cycle régulier avec l'appareil. Vider ensuite la solution et refaire le cycle avec 8gr de UTENSIT PLASTIQUE, vider et faire un cycle à l'eau potable pour rincer à fond.

**Toujours rincer les surfaces en contact avec les aliments à l'eau potable après le nettoyage.

AVIS

Les informations et les recommandations concernant ce produit sont des données de bonne foi. Les conditions d'utilisation étant hors de notre contrôle, aucune garantie explicite ou implicite n'est jamais faite. Nous n'assurons aucune responsabilité de dommage, perte ou blessure, directe ou indirecte, liée à l'utilisation de ce produit.

Révision: 06 2020

FOOD HYGIENE



10VE1140

AVAILABLE FORMAT

2x4L | 4x4L

PHYSICAL PROPERTIES

Appearance	Liquid
Color	Colourless.
Odour	Slight odour.
pH	1.11 (Conc.)
Solubilité	Water soluble
Flash Point	NA
Density	1.3 g/ml
Flammability	Non-flammable

ENVIRONMENTAL BENEFITS

- Organic components readily biodegradable.
- Does not contain solvents, NPEs, NTAs or EDTA.
- Contains no substances as classified carcinogenic, mutagenic or reprotoxic (CMR).

LEGISLATION / HOMOLOGATION

WHMIS Regulated

CFIA approved for use in designated food processing areas.

For use in designated commercial, industrial, institutional and food preparation areas, only.

Do not store in food processing or food storage areas.

ACTIVE INGREDIENTS

Water; phosphoric acid; citric acid.

ACID CLEANER AND SCALE REMOVER.

DE-CAP is an acid cleaner designed for descaling dishwashers, stainless steels, and aluminum equipment. Also excellent for removing lime deposits and rust; deep cleaning of ceramic tiles, and removing calcium deposits from floors and carpets.

BENEFITS

- Exceptional descaling power
- Rapidly removes scale deposits, rust and lime
- Excellent for descaling coffee makers
- Ideal for cleaning steam cooking equipment
- Thoroughly cleans stainless steel and aluminum surfaces
- Recommended for deep cleaning of ceramics and its joints, after degreasing step

DILUTION

REGULAR CLEANING	10-50ml/L
HEAVY CLEANING	50-100ml/L

USES INSTRUCTIONS

REGULAR CLEANING

For general cleaning in a food processing environment, prepare a solution of 5 to 20 mL DE-CAP, per litre water; exact dilution will depend on degree of soiling. Apply solution on the surface, leave to act, rub and rinse thoroughly with potable water. Repeat as necessary.

DESCALING AND HEAVY WORK

For the removal of lime or calcium residues on floors, walls and equipment; apply a solution of 15–50 mL DE-CAP, per litre water. Exact dilution will depend on degree of soiling. Leave to act, rub and rinse thoroughly with potable water. Repeat as necessary.

REMOVING CALICIUM DEPOSITS FROM CARPETS: Onto the carpet, apply a solution of 5–10 mL DE-CAP, per litre water. Let solution sit; brush and rinse thoroughly with a carpet extractor.

DISWASHING MACHINE DESCALING:

- Add 4 litres of DE-CAP in 20 litres of water; heat for 5–10 minutes to 48 °C (120 °F). Repeat monthly, or as necessary.

WATER/STEAM COOKING APPLIANCES:

- Prepare solution by diluting 15 mL DE-CAP into per litre water. Apply solution with appliance's regular cycle. Empty solution and repeat cycle with 8 grams of UTENSIT PLASTIQUE; empty and cycle with potable water to rinse thoroughly.

**Always rinse surfaces in contact with food with potable water after cleaning.

NOTICE

Information and recommendations regarding this product are presented in good faith. However no guarantees are associated with the data presented in this document, and no such guarantees should be interpreted from the information and expected results presented. We do not assume any liability for damage, loss or injury, direct or indirect, related to the use of this