

Scheda Tecnica n°	Data Redazione	N° revisione	Redatto da	Approvato da	Archiviato da
ST/AKA2025	10/2009	0	RLB	/	RLB

**SCHEDE TECNICHE**

# ALISER

## **IGIENIZZANTE PER ATTREZZATURE ALIMENTARI**

**Caratteristiche:** Detergente a base alcalina, sgrassa ed igienizza piani di lavoro, affettatrici, coltelli, ed altre attrezzature a contatto con alimenti. E' indicato nell'uso quotidiano per piccoli interventi. Di facile risciacquo, è consigliato per l'uso in ambienti sottoposti a controllo HACCP.

**Istruzioni d'uso:** Applicare con spruzzatore; dopo alcuni istanti, asportare con panno, quindi risciacquare con spugna umida.

**ASPETTO FISICO**

**Liquido verde**

**ODORE**

**Caratteristico**

**pH**

**11,9 – 12,1**

**PESO SPECIFICO A 25 °C**

**0,960 – 0,970**

**PUNTO DI INFIAMMABILITA'**

**Infiammabile**

**SIMBOLO DI PERICOLOSITA'**

**Irritante**

**ADR**

**Non soggetto**

**COMPOSIZIONE (Reg.CEE 648/2004)**

**<5%: tensioattivi non ionici, igienizzanti.**

**CATEGORIA TENSIOATTIVI**

**Non ionici, biodegradabili 90%**