



RINALDO DE CASTRIS
 PRODUZIONE • DISTRIBUZIONE • ASSISTENZA
 Via Vittorio Veneto 22 - Montelanico (RM)
 Tel: 338.2297728 - P.IVA: 06637461002
 www.detersivirdc.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO



T.D.C.

CARATTERISTICHE

T.D.C. è un detergente sanitizzante clorattivo per impianti di mungitura, refrigeratori e contenitori dell'industria lattiero-casearia. Rimuove rapidamente grassi, depositi organici e batteri. Non fa schiuma ed è facilmente risciacquabile.

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

Concentrazione 0,5%-1,5% in acqua fredda o tiepida (30°C max.). Durata del trattamento: 10-20 min. Prerisciacquare con acqua fredda e, dopo il lavaggio, risciacquare con acqua potabile.

COMPOSIZIONE CHIMICA

(REG. CE 648/2004): <5% Policarbossilati, Fosfo- nati; 5-15% Sbiancanti a base di cloro.

PROFUMO:

AVVERTENZE

- Contiene Sodio Idrossido e Sodio Ipoclorito - Tenere fuori dalla portata dei bambini
- In caso di contatto con gli occhi sciacquare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico - Togliersi di dosso immediatamente gli indumenti contaminati - Usare guanti adatti e proteggere gli occhi e la faccia - Contenuto in fosforo (P) non superiore a 0,5% - Non contiene sostanze assoggettabili alle disposizioni di legge sulla biodegradabilità - Il prodotto può inquinare i mari, i laghi e i fiumi
- Non eccedere nell'uso - Prodotto per uso professionale - Non disperdere il contenitore nell'ambiente dopo l'uso - Scheda di sicurezza disponibile su richiesta al N° tel. 3389192071.



NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

- Centro Antiveneni di Roma (osp. A. Gemelli):
tel. 06 3054343
- Centro Antiveneni di Milano (osp. Niguarda):
tel. 02 66101029



FORMATI DISPONIBILI



INFORMAZIONI SOCIETA' PRODUTTRICE

RDC di Rinaldo De Castris, Via Vittorio Veneto 22, 00030 Montelanico (RM), Tel. 338.2297728, www.detersivirdc.it
 P.IVA: 06637461002 Azienda autorizzata dall'Istituto Superiore della Sanità ai sensi del D. lg. 06/02/2009 n. 21

* L'immagine del prodotto è puramente indicativa