

# **SCHEDA 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**

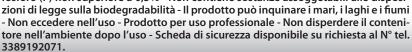
FORMATI DISPONIBILI

(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 assoggetabili alle disposizioni di legge sulla biodegradabilità - Il prodotto può inquinare i mari, i laghi e i fiumi

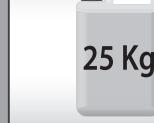




## NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

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





#### **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. Ig. 06/02/2009 n. 21