

CAUSTO

NETTOYANT
LIQUIDE
À HAUTE
PERFORMANCE

TRÈS ALCALIN

(CONTIENT DE
L'HYDROXYDE
DE POTASSIUM)

APPROUVÉ
POUR ÊTRE
UTILISÉ DANS
UN ÉTABLISSEMENT
DE TRANSFORMATION
D'ALIMENTS

Bulletin technique

Introduction

Le nettoyant **Causto** est un dégraiseur très puissant, dédié aux rudes travaux de dégraissage et de haute performance.

Propriétés spécifiques & rendement

Très alcalin et hautement concentré, **Causto** est le produit tout désigné pour émulsifier les accumulations excessives de graisse d'origine minérale, végétale ou animale.

Causto est approuvé par Agriculture Canada pour usage dans les établissements agréés.

Causto est utilisé dans les usines de transformation d'aliments variées, et est particulièrement efficace contre le gras animal dans les établissements de coupe de viandes, d'emballage et même les abattoirs où les accumulations de gras animal peuvent être considérables.

Mode D'emploi

Pour le nettoyage réguliers dans les établissements de transformation d'aliments utiliser un doseur à une dilution variant de 10 à 20 ml par litre d'eau ou de 1.6 oz à 3.2 oz par gallon d'eau. (Eau chaude de préférence).

BIEN RINCER LA SURFACE.

Partout où il y a transformation d'aliments, il est préférable d'utiliser un système de dosage calibré par un professionnel.

Ne pas utiliser sur le métal mou (aluminium, bronze, cuivre).

Lorsqu'utilisé dans un établissement de transformation d'aliments toutes les surfaces en contact avec la nourriture doivent être bien rincées à l'eau potable.

Données techniques

Famille chimique:	Sel inorganique
Apparence :	Liquide rouge
Odeur:	Inodore
Solubilité dans l'eau :	complète.
Matériel actif:	12,8%
PH :	13,3
Gravité spécifique :	1,11

BIEN RINCER LA SURFACE

