

Biocidinio produkto autorizacijos liudijimo  
Nr. (10-14 17.5)BSV-*24561* (A-04PNO603441-19-372)  
2 priedas

## ETIKETĖ

### INDŲ PLOVIKLIS SU DEZINFEKUOJANČIAIS PRIEDAIS

Skystis

Veiklioji medžiaga didecildimetilamonio chloridas, CAS Nr. 7173-51-5, EB Nr. 230-525-2, 2,0 %.

Sudėtyje yra nejoninių paviršinio aktyvumo medžiagų, <15,0 %.



**Pavojinga**

Dirgina odą

Smarkiai pažeidžia akis

Kenksminga vandens organizmams, sukelia ilgalaikius pakitimus

PATEKUS Į AKIS: Kelias minutes atsargiai plauti vandeniu. Išimti kontaktinius

lęšius, jeigu jie yra ir jeigu lengvai galima tai padaryti. Toliau plauti akis

Nedelsiant skambinti į Apsinuodijimų kontrolės ir informacijos biurą arba kreiptis

į gydytoją

Mūvėti apsaugines pirštines

PATEKUS ANT ODOS: plauti dideliu vandens kiekiu

Jeigu sudirginama oda: kreiptis į gydytoją

Saugoti, kad nepatektų į aplinką

Turinį/talpyklą šalinti į atliekas pagal nacionalinius reikalavimus

Apsinuodijimų informacijos biuro tel. (8 5) 236 20 52, mob. 8 687 53 378.

Maisto srities dezinfekantas (4 produktų tipas). Tik profesionaliesiems naudotojams. Plauti ir dezinfekuoti maisto ruošimo, transportavimo, laikymo ir naudojimo įrangai, talpykloms, naudojimo priemonėms ir paviršiams. Negali tiesiogiai liestis su maistu.

Prieš naudojimą perskaitykite naudojimo instrukciją ir saugos duomenų lapą.

Gamintojas ir platintojas UAB firma „Koslita“, Pievų g. 9. LT-62175 Alytus.

Biocidinio produkto autorizacijos liudijimas Nr. (10-14 17.5)BSV-*24561* (A-04PNO603441-19-372), galioja iki 2024-12-17.

Masė

Tinka naudoti

Biocidinio produkto autorizacijos liudijimo  
Nr. (10-14 17.5)BSV-24561 (A-04PNO603441-19-372)  
3 priedas

## **INDŲ PLOVIKLIS SU DEZINFEKUOJANČIAIS PRIEDAIS**

### **NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**

#### **Dėmesio!**

Profesionalieji naudotojai privalo taikyti etiketėje ir saugos duomenų lapė nurodytas darbų saugos ir sveikatos priemones.

#### **Naudojimas**

Indų ploviklis su dezinfekuojančiais priedais skirtas indams, įrenginiams iš nerūdijančio plieno, plastikiniams ir keraminiams paviršiams mėsos, žuvies, pieno, alaus ir kitose maisto pramonės įmonėse, viešojo maitinimo objektuose plauti ir dezinfekuoti rankiniu būdu.

Priklausomai nuo paviršiaus užterštumo, naudojami 1,0–3,0 % darbiniai tirpalai (100–300 ml produkto 10 l vandens).

Paviršius plauti bei dezinfekuoti 1,0–3,0 % darbiniais 40–50 °C temperatūros tirpalais šepčiu, šluoste arba kempine. Ekspozicijos laikas, priklausomai nuo darbinio tirpalo koncentracijos, temperatūros ir užterštumo laipsnio, 5–15 min.

Esant fungicidiniam užterštumui ekspozicijos laikas prailginamas iki 15–30 min.

Po dezinfekcijos visus paviršius ir įrenginius gerai nuskalauti geriamuoju vandeniu.

#### **Atsargumo priemonės**

Laikykitė pašaliniais neprieinamoje vietoje.

Jei abejojate, kad vandeninis tirpalas gali gadinti apdorojamus objektus, visada išbandykite ant nedidelio ploto.