NETINOX

Nettoyant & Brillanteur Inox

Nonfood Compounds
Program Listed: A8
Registration Number: 160716

7 bonnes raisons d'utiliser **NETINOX**

1. Nettoyant et **brillanteur** Inox.
2. Contient une huile parafinique hautement raffinée.
3. Tous les composants ont été enregistrés pour un contact **alimentaire : NSF A8**.
4. Sa stabilité à l'oxydation est élevée.
5. **Inerte** sur les plastiques, carrelages et joints. **Ne raye pas** les supports.
6. Favorise la **glisse**.
7. Conforme aux spécifications les plus sévères requises par les différentes **pharmacopées.**

Particulièrement adapté pour :

Services — BTP Bâtiment — I.A.A.

Nettoie toutes les marques de doigts, les auréoles et les salissures diverses et rénove toutes les surfaces INOX, brillantes ou satinées, en milieu alimentaire.
Fait briller et laisse un film protecteur durable.
S'utilise sur le matériel de fabrication, de conditionnement, de stockage, ou de transport des industries alimentaires : biscuiteries, conserveries, laiteries, charcuteries, brasseries, des industries pharmaceutiques, parapharmaceutiques et cuisinistes.

Caractéristiques	EFICAPS	Mode d'emploi
Aspect : incolore et inodore Gaz propulseur ininflammable CO_2 Point éclair > 55 °C Volume net : 400 ml (97 % de matière active) Informations complémentaires : se référer à la fiche de données de sécurité.		Agiter l'aérosol avant emploi. Eliminer préalablement les salissures et dégraisser si nécessaire avec OCLEAN. Vaporiser à 20 cm de la surface à traiter. Appliquer régulièrement. Essuyer avec un chiffon doux, sec et non pelucheux dans le sens du polissage du métal. Essuyer de nouveau pour faire briller. Travailler en atmosphère ventilée. **Fonctionne dans toutes les positions.**

FR19112024/6

7 en +

POLYCLEAN : Nettoyant dégraissant désinfectant prêt à l'emploi

Nos emballages carton sont recyclables et réalisés dans le respect des forêts selon la marque FSC. Nos plastiques sont facilement recyclables.
Cette fiche annule et remplace la précédente. Les informations contenues dans nos fiches techniques sont basées sur notre connaissance et expérience actuelle, et sont données à titre indicatif. Elles ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité quant à la mauvaise utilisation de nos produits. Photos et images non contractuelles.

Tél 02 97 54 50 00
Www.7darmor.fr

7 d'Armor

NSF International / Nonfood Compounds Registration Program

January 15, 2020

7 d'Armor
Zi Du Prat
CS 53710
Vannes 56037
France

RE: NETINOX
Category Code: A8
NSF Registration No. 160716

NSF has processed the application for Registration of **NETINOX** to the *NSF International Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds* (2017), which are available upon request by contacting NonFood@nsf.org . The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling review.

This product is acceptable as a degreaser or carbon remover for food cooking or smoking equipment, utensils, or other associated surfaces (A8) in and around food processing areas, where its use is not intended for direct food contact. Use of this product in food processing or handling facilities requires that all food products and packaging materials be removed or protected prior to product use. A potable water rinse of cleaned surfaces is required after use of this product. When used according to manufacturer's instructions, the cleaner shall neither exhibit a noticeable odor nor leave a visible residue.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Mark and Category Code appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (www.nsfwhitebook.org).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at www.nsfwhitebook.org . Please note the letter date reflects most recent product review. NSF utilizes annual verification to ensure no changes have been made to a registered product. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing. Please contact your NSF Account Manager or nonfood@nsf.org if you have any questions or concerns pertaining to this letter.

Sincerely,

Sarah Krol
NSF NonFood Compound Registration Program
Company No: C0268676