



# Final Step™/MC / J-512™/MC

# 12

## Assainissant

Produits sans rinçage qui assainissent commodément et efficacement les surfaces en contact avec des aliments dans les établissements où cet assainissement est primordial.

### Caractéristiques et Avantages

- Assainissent de surfaces dures non-poreuses en contact avec des aliments
- Recommandé pour une utilisation dans les restaurants, les laiteries, les usines de transformation des aliments et les bars
- Pas besoin de rincer, laisser juste écouler et sécher à l'air
- Options d'emballage de contrôle de dilution pratique

### Applications

- Utilisation sur des surfaces, des ustensiles ou de l'équipement
- Pulvériser sur de l'équipement mobile ou fixe
- Utilisable dans les éviers professionnels pour l'immersion des ustensiles dans un bac





### Mode d'emploi

Ce produit est conçu pour la désinfection des surfaces dures et non poreuses, en contact avec les aliments, précédemment nettoyées, des établissements de service alimentaire et des usines de transformation des aliments. Ce produit est utilisé pour désinfecter les surfaces/éléments durs et non poreux, en contact avec les aliments, précédemment nettoyés : vaisselle, verrerie, ustensiles, argenterie, couverts, ustensiles de cuisson, tables, comptoirs, surfaces de préparation des aliments, planches à découper non poreuses, hachoirs non poreux, plateaux, équipement de cuisine et éviers.

### MODE D'EMPLOI :

*Pour désinfecter les surfaces dures, non poreuses et le matériel en contact avec les aliments :*

1. Avant la désinfection, retirez les particules brutes à l'eau tiède, puis lavez l'équipement avec un détergent ou une solution de nettoyage et rincez à l'eau potable.
2. Préparez la solution désinfectante à utiliser en ajoutant 2 - 4 ml pour 500 ml d'eau (solution quaternaire active de 200 à 400 ppm) (ou rapport de dilution équivalent).
3. Appliquez la solution désinfectante par des techniques d'immersion, pulvérisation grossière, vadrouille, nettoyage, inondation ou circulation, selon la situation, sur l'équipement ou la surface à traiter. Laissez agir au moins 1 minute.
4. Laissez les surfaces se vidanger complètement et faites sécher à l'air libre avant de reprendre l'opération. Ne rincez pas.

Données techniques	Final Step <sup>TM/MC</sup> / J-512 <sup>TM/MC</sup>
Certifications	Cacher, Halal
Couleur	Liquide rose
pH	7,0
Parfum	Quaternaire
Durée de conservation	3 ans

Produit	Contenance	Dilution	Code produit	
Final Step <sup>TM/MC</sup> / J-512 <sup>TM/MC</sup>	1 poche à suspendre de 2,5 gallons / 9,5 L	1:500	94508944	🇨🇦
Final Step <sup>TM/MC</sup> / J-512 <sup>TM/MC</sup>	2 x J-Fill® de 84,5 oz. / 2,5L	1:200; 1:500	100871337	🇨🇦
Final Step <sup>TM/MC</sup> / J-512 <sup>TM/MC</sup>	12 x bouteilles vides de 32 oz. / 946 mL	1:500	D93680101	🇨🇦
Final Step <sup>TM/MC</sup> / J-512 <sup>TM/MC</sup>	4 x 1 gal./3.78 L Conteneurs	1:200; 1:500	101102604	🇨🇦

### Manipulation sûre

Veillez vous assurer que vos employés lisent et comprennent l'étiquette du produit et la fiche de sécurité du produit avant de l'utiliser. L'étiquette contient le mode d'emploi, et l'étiquette et la fiche de sécurité du produit contiennent les signaux de danger, les mises en garde et les procédures en matière de premiers secours. Les fiches de sécurité du produit sont disponibles en ligne sur [www.diversey.com](http://www.diversey.com) ou en appelant le 888 352 2249. Un usage inapproprié ou une dilution peuvent endommager les surfaces et présenter des risques sanitaires et physiques équivalant à ceux du concentré.