

**S.C MERTECOM SRL**

Str. Traian, Nr. 7, Târgu Jiu, Gorj

RO18509431

0765.522.583 / 0253.222.202

[vanzari@mertecom.ro](mailto:vanzari@mertecom.ro)[mertecom.ro](http://mertecom.ro)

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Prin prezenta SC MERTECOM SRL, RO18509431, cu sediul in Târgu-Jiu, strada Traian, bl.7, sc.3, ap.24, înregistrata la registrul comerțului sub nr. J18/205/2006 în conformitate cu Legea 296/2007 privind Codul Consumului, Legea 608/2001 privind evaluarea conformității produselor și a H.G. 71/2002, Ordonanța Guvernului 21/1992 privind protecția consumatorilor și Legea 449/2003 privind vânzarea produselor și garanțiile asociate acestora, republicate si modificate prin Ordonanța de Urgenta 174/2008 declarăm pe propria răspundere ca asigurăm și garantăm faptul ca produsul **Detergent vase Hygienium dezinfectant 5L**, la care se refera aceasta declarație nu pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc un impact negativ asupra mediului daca sunt folosite in conformitate cu destinația pentru care au fost produse respectând întocmai instrucțiunile de instalare și folosire precum si (după caz) termenul de garanție înscris pe produs si sunt în conformitate cu standardele naționale și internaționale in domeniu. De asemenea produsul este în conformitate cu documentațiile tehnice deținute de producător.

## Fișă Produs

# Detergent vase Hygienium dezinfectant 5L

Denumire	Cod Produs	Marca
Detergent vase Hygienium dezinfectant 5L	M01453	Hygienium



## Descriere

### Detergent vase Hygienex dezinfectant 5L

Este un detergent pentru spalat vase manual cu dezinfectant fara clor, pe baza de saruri cuaternare de amoniu

Dizolva depunerile alimentare: proteine, grasimi, arsuri.

Se bazeaza pe un amestec optim de agenti tensioactivi care confera un efect degresant puternic, indepartand si cele mai persistente grasimi.

Prin folosirea **detergentului Hygienex**, curatarea si dezinfectarea vaselor se face intr-o singura etapa.

Bactericid si fungicid.

### Domenii de utilizare:

Se utilizeaza in toate domeniile, unde pe langa indepartarea unei cantitati insemnate de uleiuri si grasimi se impune si dezinfectarea vaselor.

Astfel de domenii sunt industria alimentara (a prelucrarii carniei, laptelui, conservelor), unitati de alimentatie publica, cantine, unitati sanitare, scoli, crese.

Se recomanda in special pentru spalarea si dezinfectarea vaselor pe cale manuala.

**Vasele de sticla si portelan spalate cu aceasta solutie devin stralucitoare.**

Pentru curatarea veselei cu un grad mic de murdarie, produsul se poate utiliza si diluat.

**Dilutie:** Aproximativ 50 ml la 1000 ml apa in functie de necesitate.

Testat si aprobat de Institutul de cercetare - Dezvoltare pentru Microbiologie - Imunologie "Cantacuzino" si la Unilab - Laborator de analize Fizico chimice si microbiologice.

Avizat de Ministerul Sanatatii.