



Des Innovations Qui Font La Différence.

**SYMPPLICITY™ SANIBET™**

Détergent-désinfectant-désodorisant neutre à large spectre

Item # 23747-07: 4 x 2 litres. Fast Draw

Item # 23704-07: 4 x 3, 78 litres.

Item # 23705-07: Chaudière de 18,9 litres



À différentes dilutions, désinfection & assainissement, Symplicity™ Sanibet™ Multi-usage tue 99.99% des organismes présents en situation de services alimentaire, de restauration et d'hôtellerie. Sa versatilité (100-450 ppm) permet aux différentes solutions de demeurer efficace dans tous types d'eau.

- Quaternaire à large spectre – Versatile-
- Tue les bactéries, telles que la Salmonella, l'E. Coli et la Listeria
- Très haute concentration –Économique-
- Approuvé par l'ACIA

MODE D'EMPLOI : Lire toute l'étiquette avant d'utiliser ce produit. Reportez-vous à la page de produit à [www.betco.com](http://www.betco.com) pour de plus amples renseignements. Symplicity™ Sanibet™ Multi-usage tue les bactéries Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella choleraesuis, Campylobacter jejuni, Escherichia coli et Klebsiella pneumonia. Avant d'utiliser dans des installations de traitement des aliments et crémeries soumises à des inspections fédérales, les produits alimentaires et le matériel d'emballage doivent être retirés de la pièce ou protégés soigneusement. Au niveau d'assainissement utilisé (200 ppm), il n'est pas requis de rincer à l'eau après l'usage de ce composé sur les surfaces dures préalablement nettoyées, dans la mesure où les surfaces ont été correctement vidangées avant tout contact avec les aliments, et qu'il n'y ait que peu ou pas de résidus. Le nettoyage et l'assainissement réguliers et efficaces de l'équipement, des ustensiles et des surfaces de travail ou de restauration permettent de réduire la probabilité d'occurrence de contamination des aliments pouvant contenir des micro-organismes dangereux, ce pendant la préparation, le stockage ou le service. Un nettoyage efficace éliminera tous les résidus et préviendra l'accumulation de résidus alimentaires pouvant se décomposer ou permettre la prolifération rapide d'organismes ou de toxines contaminant les aliments. L'application de procédures d'assainissement efficaces réduit le risque de transferts directs ou indirects par l'entremise des aliments. Pour prévenir toute contamination croisée, le matériel de cuisine de même que les surfaces des équipements qui entrent en contact avec des aliments devraient être lavés, rincés et assainis avant chaque utilisation, et suivant toute interruption de l'utilisation pendant laquelle un temps suffisant pour permettre la contamination s'est écoulé. Dans les cas où l'équipement et les ustensiles sont utilisés pour la présentation d'aliments sur une base continue ou en chaîne, il est recommandé de laver, rincer et assainir les ustensiles et les surfaces des équipements en contact avec les aliments à des intervalles réguliers pendant la journée, en fonction de la température des aliments, du type d'aliment et de l'accumulation de particules alimentaires.

DIRECTIVES DE DÉSINFECTION : Ajouter 18 ml de Symplicity Sanibet Multi-usage par 4 litres d'eau désionisée (450 ppm actives) afin de désinfecter les surfaces dures et non poreuses. Appliquer la solution destinée à la désinfection sur les surfaces dures (inanimées) non poreuses, en les mouillant soigneusement, tel que recommandé et requis, à l'aide d'un chiffon, d'une vadrouille, d'une éponge, d'un vaporisateur produisant un jet grossier ou par immersion. Dans le cas d'une application par vaporisateur, utiliser une pompe à brume grossière ou un vaporisateur à détente. Vaporiser à une distance de 15 à 20 cm de la surface, puis frotter avec une brosse, une éponge ou un chiffon. Ne pas respirer les embruns. REMARQUE : Si un vaporisateur est utilisé, couvrir ou retirer tous les produits alimentaires. Laisser le produit agir sur les surfaces traitées qui demeurent mouillées pendant 10 minutes. Essuyer ensuite avec un chiffon, une vadrouille ou une éponge propre ou laisser sécher à l'air. Préparer une solution fraîche sur une base quotidienne où lorsque la solution déjà utilisée devient visiblement sale. Assainissement d'équipement de transformation des aliments et autres surfaces dures dans les installations de transformation des aliments, les crémeries, les restaurants et les bars : pour l'assainissement de l'équipement de transformation des aliments, de l'équipement de crémérie, des ustensiles, de la vaisselle, de l'argenterie, des verres, des dessus d'évier, des comptoirs, des équipements de stockage et de présentation réfrigérés et autres surfaces dures. Avant l'application, retirez les grosses particules de nourriture et de saleté grâce à un pré-rinçage ou un prégrattage et un prétrempage lorsque nécessaire. Laver ou rincer ensuite soigneusement les objets avec un bon détergent ou un produit nettoyant compatible puis suivre avec un rinçage à l'eau potable avant d'appliquer la solution assainissante. Appliquer une solution de 8 ml de Symplicity Sanibet Multi-usage par 4 litres d'eau (200 ppm actives) pour procéder à la désinfection des surfaces dures, en les mouillant soigneusement, tel que recommandé et requis, à l'aide d'un chiffon, d'une vadrouille, d'une éponge, d'un vaporisateur produisant un jet grossier ou par immersion. Il est recommandé de laisser les surfaces mouillées pendant 1 minute, puis de les vidanger et de les sécher à l'air de manière appropriée. Une solution neuve devrait être préparée sur une base quotidienne ou lorsque la solution déjà utilisée devient visiblement sale ou diluée. Une solution réutilisée ne peut être utilisée pour l'assainissement d'applications mécaniques. Il n'est pas nécessaire de rincer avec de l'eau potable après l'application de la solution d'assainissement. Appliquer à l'aide d'un chiffon ou d'une brosse sur les dessus d'évier, les comptoirs, les équipements de stockage et de présentation réfrigérés et autres surfaces dures fixes. Il n'est pas nécessaire de rincer avec de l'eau potable. La vaisselle, l'argenterie, les verres, les ustensiles de cuisine et autres équipements de transformation des aliments de taille similaire peuvent être assainis par immersion dans une solution de 8 ml de Symplicity Sanibet Multi-usage par 4 L d'eau (200 ppm actives). Il n'est pas nécessaire de rincer avec de l'eau potable. Le produit Symplicity Sanibet Multi-usage est efficace en concentration de 8 ml/4 litres d'eau (200 ppm actives) dans de l'eau à 500 ppm de dureté contre Salmonella choleraesuis, Escherichia coli O157:H7, Listeria monocytogenes et Staphylococcus aureus. Approuvé par l'ACIA.

Couleur.....	Rose
DIN .....	02392119
pH.....	6 - 9

Betco Corporation  
P.O. Box 3127- Toledo, Ohio 43607