

**EUROSICURA GRUPPO SRL**

Via Umbria 27 (zona Autoporto Pescarito)  
10099 San Mauro Torinese (TO) – ITALIA  
Tel. +39.011.8968440 – Cell. +39.346.1431764  
Fax +39.011.2231471  
www.eurosicuragruppo.com – info@eurosicuragruppo.com



MADE IN ITALY

**VERDEPiu**®

Rev. 01/2018

---

# Scheda Tecnica

---

## TUTTO CUCINA

### DETERGENTE LUCIDANTE QUOTIDIANO

Cod. Art. VPN414

---

**Descrizione**

Prodotto a pH neutro, a base di estratti e derivati vegetali, appositamente studiato per sgrassare, pulire, lucidare ed igienizzare tutte le superfici lavabili della cucina (top e piani cottura, lavelli, superfici piastrellate, cappe, frigoriferi, elettrodomestici ecc.). Rimuove grasso, unto, olio, residui di cibo e bevande, polvere, annerimenti ecc.. Elimina gli odori sgradevoli dalle superfici trattate lasciando un fresco profumo di pulito nell'ambiente.

---

**Caratteristiche Tecniche**

Aspetto:	Liquido
pH:	6,0 ± 1,0
Odore:	Caratteristico floreale
Idrosolubilità:	Completa

---

**Contiene** (Reg. CE 648/2004)

Estratti e derivati vegetali, tensioattivi non ionici <5%, profumo senza allergeni.  
Senza fosfonati, senza fosfati, senza acidi e senza solventi VOC (composti organici volatili) definiti dalle direttive Europee 1999/13/CE e 2004/42/CE. Biodegradabile.

---

**Etichettatura**

*La miscela non è considerata pericolosa in accordo con il Regolamento CE 1272/2008 (CLP)*

---

**Consigli di prudenza (Reg. CE 1272/2008 CLP)**

Tenere fuori dalla portata dei bambini. In caso di contatto con gli occhi, sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare. Prodotto da non ingerire.

---

**Istruzioni per l'uso**

Spruzzare il prodotto direttamente sulla superficie da trattare, strofinare con spugna o panno umidi per asportare lo sporco, infine risciacquare. Evitare l'utilizzo del prodotto su materiali plastici verniciati o trasparenti (plexiglass, policarbonati ecc...). Risciacquare se la superficie deve entrare in contatto diretto con gli alimenti.

Allegare al piano aziendale scheda tecnica e scheda informativa di sicurezza per l'impiego nelle attività professionali soggette all'applicazione del D.Lgs. 193/07 (H.A.C.C.P.) e D.Lgs. 81/08 e s.m.

---