



Canadian Food Inspection Agency Agence canadienne d'inspection des aliments

Food Safety Science Directorate  
1400 Merivale Road  
Postal Locator: T2-4G  
Ottawa, Ontario, Canada  
K1A 0Y9

Tel: (613) 773-5842 / Fax: (613) 773-5642

Direction des sciences de la salubrité des aliments  
1400, chemin Merivale  
Localisateur postal: T2-4G  
Ottawa (Ontario) Canada  
K1A 0Y9

Tél: (613) 773-5842 / Télécopieur: (613) 773-5642

Date: 2012/04/12

File/Dossier: C127

Chemotec (P.M.) Inc.  
8820 Place Ray Lawson  
Anjou, Quebec Canada  
H1J 1Z2

**RE: Chemotec (P.M.) Inc.  
Anjou, Quebec H1J 1Z2 Canada**

|            |    |   |
|------------|----|---|
| 2012/04/12 | c1 | safeblend™ Multi Purpose Cleaner and Degreaser, Lemon*          |
| 2012/04/12 | p3 | safeblend™ 24 Floor Finish                                      |
| 2012/04/12 | p3 | safeblend™ 23 Floor Sealer                                      |
| 2012/04/12 | c1 | safeblend™ Glass and Multi-Surface Cleaner, Ultra Concentrated* |
| 2012/04/12 | c1 | safeblend™ Neutral Cleaner, Ultra Concentrated*                 |
| 2012/04/12 | c1 | safeblend™ Laundry Detergent*                                   |
| 2012/04/12 | c1 | safeblend™ Descaler, Cleaner and Rust Remover*                  |
| 2012/04/12 | p3 | safeblend™ Floor Stripper                                       |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL ZERO Floor Finish                                      |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL 18 Floor Finish  |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL 25 Floor Finish  |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL 30 Floor Finish  |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL SEALER Floor Finish                                    |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL STRIPPER Floor Sealer                                  |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL XF Floor Stripper                                      |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL GEL Floor Stripper                                     |
| 2012/04/12 | p3 | RESISTOL Anti-Mousse/Defoamer                                   |

This will acknowledge your submissions dated 2012/02/29, concerning the aforementioned non-food chemical products for which you have requested acceptance for use in food processing facilities.

Nous accusons réception de vos soumissions datées du 2012/02/29, concernant les produits cités en rubrique pour lesquels vous demandez une acceptation pour utilisation dans les établissements de transformation alimentaire.

The final printed labels have been reviewed and the contents of the labels appear satisfactory for use in food facilities.

Therefore, no objection will be taken to the use of the above non-food chemicals in food facilities, provided that they are used in keeping with the instructions outlined on the labels.

This acceptance of these non-food chemicals will depend upon its continued acceptability to all concerned.

Should any changes occur in the chemical formulation, or in the labelling format, of the aforementioned non-food chemicals, then this acceptance will be considered **NULL and VOID**.

Yours truly,

Les étiquettes finales imprimées ont été revues et leur contenu nous apparaît acceptable pour utilisation dans les établissements alimentaires.

Ainsi, nous n'avons aucune objection à ce que les produits chimiques non alimentaires ci-haut mentionnés soient utilisés dans les établissements alimentaires, à condition qu'ils soient utilisés conformément au mode d'emploi indiqué sur les étiquettes.

L'acceptation de ces produits chimiques non alimentaires sera conditionnelle à la satisfaction de toutes les parties intéressées.

Cette acceptation sera considérée comme **NULLE et SANS EFFET** si l'on procède à une modification quelconque dans la formulation chimique, ou sur l'étiquette des produits chimiques non alimentaires ci-haut mentionnés.

Je vous prie d'agréer l'expression de nos sentiments les meilleurs,

Spécialiste technique  
Evaluation chimique  
Direction de la salubrité des aliments

  
Jean Chiasson  
Technical Specialist  
Chemical Evaluation  
Food Safety Directorate

CC: Lester Foley

JC/sd

RDIMS#3274171