

Lingettes Désinfectantes

Sans rinçage

Pour surfaces et matériels alimentaires et non alimentaires

Caractéristiques

- Traitement bactéricide, fongicide pour les entrepôts, locaux et matériels de production, stockage et transport des denrées alimentaires, industrie agro alimentaires, métiers de bouche, restauration, cuisine centrale, collectivité...
- Traitement bactéricide, fongicide pour milieux médical et paramédical, maison de retraite, crèche, école et tous les établissements accueillant du public.
- Séchage rapide.
- Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 et ses modifications

Mode & doses d'emploi

- Lingette à usage unique prête à l'emploi.
- S'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées.
- Appliquer sur l'ensemble de la zone à traiter en utilisant autant de lingettes que nécessaire.
- Veiller à bien refermer l'emballage après utilisation
- Répéter l'application chaque fois que nécessaire ou se référer au plan d'hygiène en place.

Conditionnement

- Boite de 200 lingettes

Données physico-chimiques

de la solution d'imprégnation

- Couleur: incolore.
- Odeur : caractéristique.
- pH : 7
- Densité relative : 0,88

Composition

de la solution d'imprégnation

- n° CAS n° 64-17-5 Alcool éthylique 66.01% m/m

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Usage biocide : TP2 et TP4
- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.

Propriétés microbiologiques (conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
<u>Bactéricide</u>			
EN1276	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	pur	Température : 20°C Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN13697	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	pur	Température : 20°C Temps de contact : 5min Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN1040	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène	pur	Température : 20°C Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
<u>Mycobactéricide/Tuberculodide</u>			
EN14348	Mycobacterium Avium Mycobacterium Terrae	pur	Température : 20°C Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
<u>Fongicide</u>			
EN1650	Candida albicans Aspergillus Niger	pur	Temps de contact : 30s Temps de contact : 1 min Température : 20°C Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN1275	Candida albicans Aspergillus Niger	pur	Temps de contact : 30s Temps de contact : 1 min Température : 20°C Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
EN13697	Candida albicans Aspergillus Niger	pur	Température : 20°C Temps de contact : 5min Condition de saleté : 3g/l albumine bovine Condition de propreté : 0,3g/l albumine bovine
<u>Virucide</u>			
EN14476+A1	Norovirus Adénovirus	pur	Température : 20°C - Temps de contact : 1 min Condition de saleté : 3g/l albumine bovine
	Rotavirus, Herpès, PRV (modèle hépatite B), BVDV (modèle hépatite C)	pur	Température : 20°C - Temps de contact : 30s Condition de saleté : 3g/l albumine bovine