

DESINFECTANT

PAE et sans rinçage pour surfaces en milieu alimentaire

5L

CARACTERISTIQUES

- Aspect : liquide
- Couleur : incolore
- Odeur : alcoolique

COMPOSITION

- Ethanol (CAS : 64-17-5) : 54% m/m
- Formule sans acide sorbique.

NORMES & TESTS

Traitement général :

En prêt à l'emploi à 20°C ;

- Bactéricide :
 - EN 1276 en 30 secondes (conditions de saleté),
 - EN 1276 en 5 minutes (lait écrémé 1%),
 - EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté et lait écrémé 1%).
- Levuricide sur C. Albicans :
 - EN 1650 en 30 secondes (conditions de saleté),
 - EN 1650 en 5 minutes (lait écrémé 1%),
 - EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté et lait écrémé 1%).
- Fongicide sur A. Brasiliensis (ex.niger) :
 - EN 1650, EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté et lait écrémé 1%).

Usages spécifiques :

En prêt à l'emploi à 20°C ;

- Bactéricide sur Salmonella typhimurium :
 - EN 1276 en 30 secondes (conditions de saleté),
 - EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté).
- Bactéricide sur Listeria monocytogenes :
 - EN 1276 en 30 secondes (conditions de propreté),
 - En 13697 en 5 minutes (conditions de propreté).
- Virucide sur le rotavirus :
 - EN 14476 en 5 minutes (conditions de propreté).
- Virucide sur le norovirus murin :
 - EN 14476 en 1 minute (conditions de saleté).

MODE D'EMPLOI

Pulvériser le produit sur la surface préalablement nettoyée (30 g/m² soit 50 pulvérisations).

Laisser agir 5 minutes pour une action bactéricide, levuricide, fongicide et virucide.

Renouveler l'application chaque fois que nécessaire.

Ne pas rincer.

Essuyer à l'aide d'un non-tissé propre jusqu'à ce que la surface soit sèche. Jeter le non-tissé après usage.

APPLICATIONS

TP4 sous autorisation de mise sur le marché transitoire n° BTR0304 : traitement bactéricide, levuricide et fongicide :

- De locaux et matériels de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.
- De locaux et matériels de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- De matériel de transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- De laiteries.

AUTRES APPLICATIONS

Traitement bactéricide, levuricide et fongicide :

- D'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine;
- De locaux et matériel de cuisines centrales, collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe, et restauration.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Liquides et vapeurs inflammables.
- Provoque une sévère irritation des yeux.
- Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer.
- Maintenir le récipient fermé de manière étanche.
- Ne pas utiliser d'outils produisant des étincelles.
- Prendre des mesures de précaution contre les décharges électrostatiques.
- **En cas de contact avec les yeux** : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.
- Si l'irritation oculaire persiste : consulter un médecin.
- Stocker à température ambiante, ne pas dépasser 40°C.
- Eviter tout contact avec les yeux, les muqueuses, la peau irritée ou lésée.

CONDITIONNEMENT

- Emballage : bidon de 5L
- Palettisation : 120 bidons

ETIQUETAGE HYGIENE ET SECURITE

Consulter la Fiche de Données de Sécurité.

Formule déposée au centre antipoison Français.

Tél. : 01 45 42 59 59

USAGE RESERVE AUX PROFESSIONNELS

