

BL 9010

LINGETTE DESINFECTANTE CONTACT ALIMENTAIRE SANS RINCAGE

Version 04.2020

Boite de 200 lingettes réf. BL9010-200

PROPRIETES

- ◆ Désinfection des surfaces et des mains
- ◆ Désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires (vitrine réfrigérées...)
- ◆ Bactéricide, virucide, fongicide et levuricide (voir tableau d'efficacité ci-dessous)
- ◆ Sans rinçage
- ◆ TP1, TP2 et TP4
- ◆ Substances actives : Ethanol (CAS 64-17-5) : 530 g/L

MODE D'EMPLOI


- 1) Lingette à usage unique. Lors de la première utilisation, ôter le couvercle de la boîte. Passer une lingette, prise au centre du bobinot, dans l'opercule. Ensuite, lors que chaque utilisation soulever la languette du couvercle, sortir la lingette jusqu'à la prédécoupe, puis la tirer d'un coup sec à l'horizontale. Bien refermer le couvercle après utilisation
- 2) Après avoir sortie la lingette, traiter la surface. Laisser sécher ou essuyer si nécessaire avec un chiffon.
- 3) Bien refermer le couvercle après utilisation.

Un essai préalable avant utilisation est recommandé

Utilisez les biocides avec précautions.
Avant toute utilisation, lisez les étiquettes et les informations concernant le produit.
Produit dangereux, respectez les précautions d'emploi.

*Liquide limpide incolore
Imprégné sur lingettes*

Densité

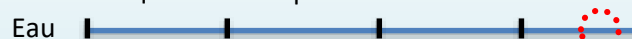


0,6 0,7 0,8 0,9 1,0 1,1 1,2 1,3 1,4 1,5 1,6 1,7 1,8 1,9

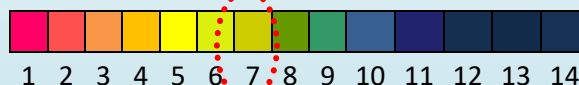
Moins dense que l'eau

Plus dense que l'eau

Liquide Visqueux Pâteux Solide

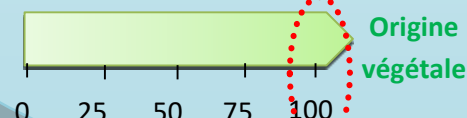


pH



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Contact alimentaire*
(Arrêté français)

0 25 50 75 100

Origine végétale

Lingette

- ◆ Matière : Non tissé wetlaid viscosé 23 gsm
- ◆ Couleur de la lingette : Bleue
- ◆ Dimensions : 200x200 mm

* Produit en conformité avec l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux

LINGETTE DESINFECTANTE CONTACT ALIMENTAIRE SANS RINCAGE

Version 04.2020

Normes	Conditions	Souches	Concentration
Test en suspension pour industries et collectivités			
EN1276	5 min à 20°C	<i>Escherichia coli</i> CIP 54.127 <i>Enterococcus hirae</i> CIP 58.55 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103.467 <i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83	80%
EN1650	5 min à 20°C	<i>Aspergillus niger</i> UMIP 1431.83 <i>Candida albicans</i> CIP 4872	100% 20%
Test en suspension dans le domaine médical			
EN13727+A2	60 sec à 20°C	<i>Escherichia coli</i> K12 <i>Enterococcus hirae</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	50% 80% 50% 80%
EN13624	60 sec à 20°C	<i>Candida albicans</i>	80%
EN14476	60 sec à 20°C	<i>Norovirus murin</i> souche S99 Berlin	80%
EN14476	5 min à 20°C	<i>Adénovirus</i> type 5, souche Adenoid 75, ATCC VR-5	80%
EN14476	30 sec à 20°C	<i>Influenza virus</i> type A – H1N1 – ATCC UR1469	80%
Test de surface pour industries et collectivités			
EN13697	1 min à 20°C en conditions de saleté	<i>Escherichia coli</i> ATCC 10536 <i>Enterococcus hirae</i> ATCC 10541 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 15442 <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538 <i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 19115 <i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC 13311 <i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231	80% 80% 80% 80% 80% 80% 100% 80%
EN13697	5 min à 20°C en conditions de propreté	<i>Escherichia coli</i> CIP 54.127 <i>Enterococcus hirae</i> CIP 58.55 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103.467 <i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83 <i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231	50% 50% 50% 80% 80% 60%
EN13697	15 min à 20°C en conditions de propreté	<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404 <i>Candida albicans</i> ATCC 10231	80% 80%
Test de surface pour le domaine médical			
EN16777	2 min à 20°C	<i>Norovirus murin</i> , souche S99 Berlin <i>Adénovirus</i> type 5, souche Adenoid 75, ATCC VR-5	100%
Test de traitement hygiénique des mains			
EN1500	1 min à 20°C	<i>Escherichia coli</i> K12 CIP54.1227	3 log