

FICHE TECHNIQUE

Lingettes désinfectantes

Réf : 6560

Lingettes désinfectantes

- Actif sur Coronavirus
- Bactéricide, fongicide, virucide
- Élimine jusqu'à 99.999% des germes les plus courants qui peuvent être nocifs
- Action & séchage rapides
- Sans rinçage
- Non parfumé
- N'altère ni le goût ni l'odeur des aliments selon la norme EN 4120:2007
- Spray certifié ECOCERT

INFORMATIONS TECHNIQUES				
Composition	Ethanol d'origine végétale N°CAS n° 64-17-5 (660,10 g/kg i.e. 73% volume/volume), eau			
Caractéristiques	Lingettes : Non tissé bleu. Taille : Boîte de 100 lingettes : 130mm x 210mm, Boîte de 200 lingettes : 185mm x 215mm • Parfum : Non parfumé • pH : 7.5 – 8.5			
Conservation	• Lingettes : Durée de conservation : 2 ans. Après ouverture, utiliser dans le mois • Craint le gel, stocker entre 4 et 40°C			
Mode d'emploi	Lingettes : 1. Frotter une lingette sur une surface préalablement nettoyée. Bien refermer le conditionnement après usage 	2. Laisser sécher, ne pas rincer. Utiliser plusieurs lingettes, si nécessaire 	3. Éliminer la lingette dans un conteneur à déchets 	4. Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place
Environnement	• Formule facilement biodégradable (90% à 100% en 28 jours) selon les lignes directrices de l'OCDE 301A • 100% des ingrédients sont d'origine naturelle • Le spray est certifié ECOCERT (catégorie Ecodétergent)			
Réglementation	• Produit biocide TP2 et TP4 • Usage professionnel			
Compatibilité	• Le produit est compatible avec la plupart des surfaces sauf les surfaces sensibles à l'alcool (plexiglass, etc.)			
Précautions d'emploi	• Utiliser seulement sur des surfaces lisses • Ne pas avaler. Ne pas mélanger avec d'autres produits • En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche • Pour plus de renseignements, se référer à la FDS du produit • Éliminer le contenu/réceptacle selon la réglementation locale • Ne pas réutiliser l'emballage vide			

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES DE LA SOLUTION

Actif sur	Norme	Temps de contact
Bactéries	EN 1040 (v. Avril 2006)	30s
	EN 1276 (v. Mars 2010)	30s
	EN 13697 (v. Juin 2015)	2 min
	EN 13697 (v. Juin 2015) sur <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella enterica enteritidis</i> et <i>thymurium</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter jejuni</i>	2 min
	EN 13727+A2 (v. Déc 2015)	30s
Mycobactéries	EN 14348 (v. Juin 2005) sur <i>M.avium</i> et <i>M.terrae</i>	30s
Levures / Moisissures	EN 1275 (v. Avril 2006)	30s / 1 min
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013) sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013) sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13624 (v. Nov 2013) sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 13624 (v. Nov 2013) sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13697 (v. Juin 2015) sur <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	5 min
	EN 13697 (v. Juillet 2019) sur <i>Candida auris</i>	5 min
Virus	EN 14476+A2* (v. Juillet 2019) : Coronavirus BCoV (virus modèle)	30s
	EN 14476+A2 (v. Juillet 2019) : H1N1	30s
	EN 14476+A1 (v. Oct. 2015) : Rotavirus	30s
	EN 14476+A1* (v. Oct 2015) : Norovirus	1 min
	EN 14476+A1 (v. Oct 2015) : Adénovirus	1 min

* Norme réalisée en condition de saleté