



LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SR

Les LINGETTES DÉSINFECTANTES
ALIMENTAIRES SR sont destinées
à la **désinfection des surfaces.**

INDICATIONS

Désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, sans nécessité de rinçage (Arrêté du 8 septembre 1999) (sondes de température, couteaux, plans de travail,...).

COMPOSITION

Solution d'imprégnation : Ethanol (522,5 mg/g), excipients.



CONDITIONNEMENTS

6 boîtes de **200 lingettes**

Homologation n°2060061

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

La solution d'imprégnation des lingettes est homologuée en traitement bactéricide et fongicide à 100% sous le n°2060061.

Bactéricide en 5 min : EN 1040, EN 1276, EN 13697.

Fongicide en 5 min : EN 1275, EN 1650, EN 13697.

POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.

Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

MODE D'EMPLOI

Lingette à usage unique. S'utilise sur des surfaces ou du matériel préalablement nettoyés.

Respecter le temps de contact indiqué pour l'activité antimicrobienne recherchée.

Le rinçage à l'eau potable est inutile.

Bien refermer l'emballage après chaque ouverture.

Pour la fréquence d'utilisation, se référer au plan d'hygiène en place.

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Solution d'imprégnation liquide fluide

Densité à +20°C : $\approx 0,7$

pH du produit pur à +20°C : ≈ 4

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi (Établies selon la Directive 99/45/CE et ses adaptations).

Stockage : entre +5°C et +25°C

LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SR



Les 5 points forts des LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SR

- Produit ne nécessitant pas de rinçage.
- Assure une désinfection complète des zones à risque après nettoyage.
- Permet une désinfection des surfaces ou du matériel sensible à l'humidité et des zones difficilement accessibles (évaporateur, cellule de refroidissement).
- Homologué en Bactéricidie et Fongicidie.
- Désinfectant puissant efficace sur les bactéries, levures et moisissures.

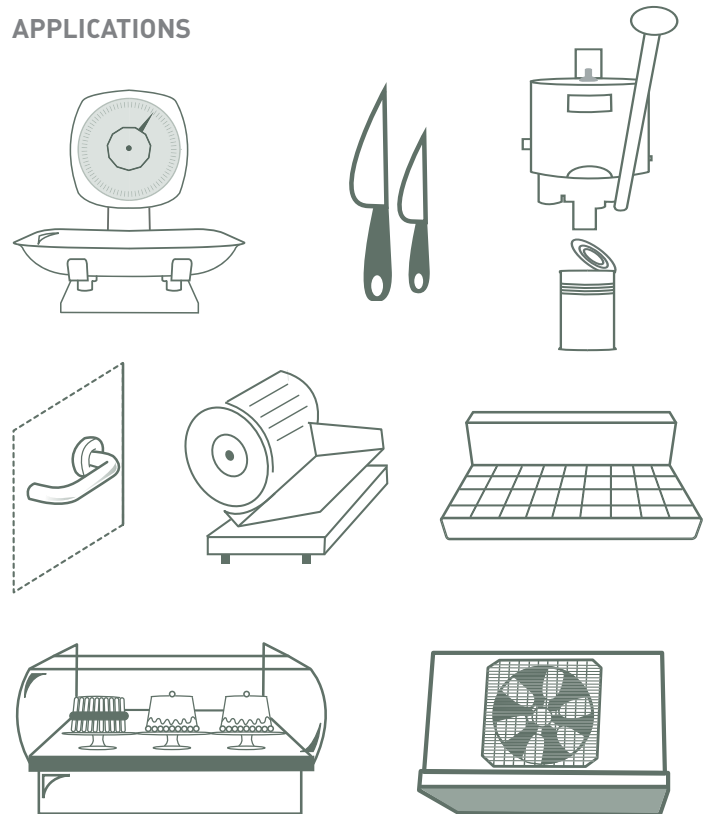
Bactéricide : EN 1040, EN 1276, 13697.

Fongicide : EN 1275, EN 1650, 13697.

DOSAGE

Prêt à l'emploi.

APPLICATIONS



MÉTHODE

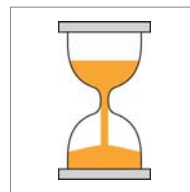


1. Enlever les souillures apparentes.



Appliquer sur la surface ou le matériel à traiter.

2. Frotter.



3. Temps de contact : 5 à 15 min.



4. Essuyer ou laisser sécher.

Team Pro
Une Équipe de Spécialistes

Laboratoires
ANIOS
Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin • 59260 Lille - Hellemmes • FRANCE
Téléphone +33 3 20 67 67 67 • Fax +33 3 20 67 67 68 • www.anios.com