

DÉTERQUAT AL LINGETTES

Réf 0719

Lingettes Désinfectantes Surfaces sans rinçage

1. PROPRIÉTÉS :

Lingettes sans rinçage pour la désinfection des surfaces en milieu agro-alimentaire et environnement alimentaire. Lingettes bleues imprégnées d'une solution désinfectante.

Ces lingettes sont destinées aux surfaces pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires et pouvant ne pas être rincées à l'eau potable après usage (section Ib, Arrêté du 8 septembre 1999).

Ces lingettes sont imprégnées d'une solution pure de Déterquat AL, qui est un produit bactéricide, levuricide et fongicide, utilisation pour le TP4. Déterquat AL est un biocide prêt à l'emploi, sans rinçage.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°60086.

Efficacité bactéricide selon les normes EN 1276 en 5 minutes à 20 °C.

Efficacité bactéricide selon la norme EN 13697 spectre 6 dès 30 secondes à 20 °C en condition de propreté.

Efficacité levuricide selon les normes EN 1650 et EN 13697 dès 30 secondes à 20 °C en condition de propreté.

Efficacité fongicide selon les normes EN 1650 et EN 13697 en 15 minutes à 20°C.

Les lingettes permettent la désinfection par essuyages humides des surfaces, plans de travail et petits matériels :

- ✓ Matériel de découpe, couteaux, machines à jambons, hachoirs, attendrisseurs, tables en bois,...
- ✓ Matériel de conservation, vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, caisses,...
- ✓ Matériel de conditionnement, plats moules, marbres,...
- ✓ Sanitaire, poignée de porte....
- ✓ Jouets...

L'utilisation des lingettes ne dispense pas du protocole de nettoyage, préalable à toute désinfection et du protocole de stérilisation des instruments pouvant être stérilisés par un procédé approprié.

2. MODE D'EMPLOI :

Tirer verticalement une lingette imprégnée jusqu'à la pré-découpe.

Séparer d'un coup sec. Frotter la lingette sur les surfaces à désinfecter pendant au moins 30 secondes. Laisser sécher.

Le produit est compatible avec la plupart des matériaux sauf plexiglas ; procéder à un essai préalable.

Si la lingette suivante n'avait pas amorcé sa sortie, ouvrir le conditionnement et réamorcer par la lingette du dessus.

Bien refermer le conditionnement après usage, pour éviter le dessèchement des lingettes.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Descriptif :	Conditionnement distributeur avec couvercle refermable
Aspect :	Lingettes en viscose/cellulose de 200 X 200 mm, non tissées de couleur bleue Grammage : 28 g/m ² -

pH :	7 +/- 1
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel, dans son emballage d'origine, entre 5 et 25°C.
Caractéristique :	Totalement miscible à l'eau.
Contient parmi d'autres composants :	Désinfectant.
Substances actives de la solution d'imprégnation :	Alcool Ethylique (N°CAS : 64-17-5) à 722 g/kg à 1,89 g/lingette valeur départ usine.
Type de préparation :	TP2 - TP4 - Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

4. CONDITIONNEMENTS :

002071901 - Carton de 6 boîtes de 200 lingettes - (palette de 66 cartons).
002071902 - Seau de 1000 lingettes - (palette de 65 seaux).

5. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0719) : + 33 (0)3 83 22 50 50,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

En cas d'ingestion, ne pas faire vomir, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette. Contacter le centre antipoison le plus proche.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux 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 (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 19.12.2013).

N° de révision 20/06/2019-V4