

DISTRI 80

LINGETTES DESINFECTANTES BACTERICIDE FONGICIDE VIRUCIDE ET LEVURICIDE MAINS ET SURFACES SANS RINÇAGE



LES AVANTAGES

- Désinfection des surfaces et des mains.
- Bactéricide, Fongicide, Virucide, Levuricide
- Sans rinçage.



LES UTILISATIONS

- ❖ Désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires (vitrine réfrigérées,...).
- ❖ S'utilise dans tous les lieux et sur toutes les surfaces que vous avez besoin de désinfecter : hôtelleries, collectivités, boucherie...



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 de 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 et laisser sécher.
- 3) Bien refermer le couvercle après utilisation.

Un essai préalable avant utilisation est recommandé afin d'obtenir le résultat souhaité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

- > TP1, TP2 et TP4.
- > Substances actives : Ethanol (CAS 64-17-5) : 530g/l

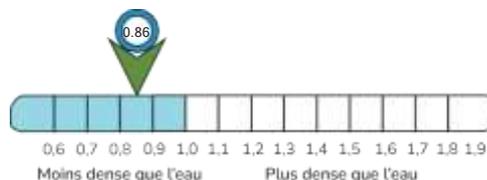
Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez les étiquettes et les informations concernant le produit.

Lingette

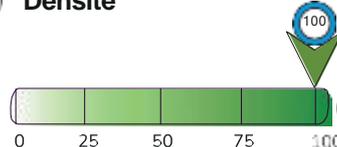
| | |
|---------------------|--|
| Matière | Non tissé Spunlace 50 gsm - 50% viscosse 50% polyester |
| Couleur | blanc |
| Dimensions | 200x250 mm |
| Nombre de lingettes | 80 formats |

Liquide | Visqueux | Pâteux | Solide

État physique



Densité



- Contact alimentaire*

* 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

Produit à usage professionnel



Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA : Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier. La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Le 25 07 2022



LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe – CS 90518 – 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

www.languedoc-chimie.com



DISTRI 80

LINGETTES DESINFECTANTES BACTERICIDE FONGICIDE VIRUCIDE ET LEVURICIDE MAINS ET SURFACES SANS RINÇAGE



INFORMATIONS TECHNIQUES

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

Conformité à la législation

Conformité à la législation : produit réservé à un usage professionnel. Les renseignements figurant sur cette notice sont donnés de bonne foi. Nous attirons cependant l'attention des utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ces renseignements ne sauraient constituer de notre part ni une garantie ni un engagement, la manipulation et la mise en oeuvre de notre produit échappant à notre contrôle. Pour plus de renseignements, la fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande. Vérifier auprès de nos services que la présente fiche n'a pas été modifiée par une édition plus récente.

Produit à usage professionnel

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA :
Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier.
La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Le 25 07 2022



LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe – CS 90518 – 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

www.languedoc-chimie.com

