



# DISTR I 150



## LINGETTES DESINFECTANTES CONTACT ALIMENTAIRE



### LES AVANTAGES

- Lingette désinfectante contact alimentaire, sans rinçage, à usage unique imprégnée d'une solution désinfectante et nettoyante efficace et rapide sur les surfaces, petits matériels et ustensiles en contact avec les denrées alimentaires, les mains du personnel (peau non lésée) et tous types de petites surfaces dans les domaines de la santé publique par essuyage.
- La désinfection au moyen d'une lingette imprégnée est une méthode simple permettant de n'appliquer que la dose requise de désinfectant sur la surface à traiter. Autorise une désinfection durant la fabrication, assurant ainsi des gains non négligeables en matière de productivité et de sécurité, réduisant notamment les risques de contamination croisée. Le rinçage systématique à l'eau potable est facultatif, mais conseillé à intervalle de temps régulier.



### LES UTILISATIONS

- ❖ **DISTR I 150** utilisables sur les couteaux, machines à jambon, hachoirs, vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, marbres, sanitaires, poignées de porte, jouets....
- ❖ **DISTR I 150** est compatible avec tous types de matériaux y compris aluminium et alliages galvanisés.



### MODE D'EMPLOI

- ✓ Lingettes prêtes à l'emploi, 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'horizontal.
- ✓ Passer la lingette sur les surfaces.
- ✓ Laisser sécher ou essuyer si nécessaire avec un chiffon.
- ✓ Bien refermer le couvercle après utilisation.
- ✓ Un essai préalable est recommandé.



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

Informations sécurité



Le 25 05 2016

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.



### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### Caractéristiques de la solution d'imprégnation :

#### Caractéristiques de la lingette :

Aspect	Liquide limpide	Matière	Non tissé wetlaid viscosse 23 gsm
Couleur	Incolore	Couleur	Bleue
Densité	0,891 +/- 0,020	Dimension	200 x 200 mm
pH	7,0 +/- 0,5	Nombre de lingette	200 formats
Point éclair	22°C	Taux d'imprégnation	525 ml
Substance active	Éthanol	Couleur boîte	Blanche



**LANGUEDOC CHIMIE**

ZI la Coupe - BP 40518 - 11105 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

Fax 04 68 42 40 01 / [www.languedoc-chimie.fr](http://www.languedoc-chimie.fr)





# DISTR I 50

## LINGETTES DESINFECTANTES CONTACT ALIMENTAIRE



### INFORMATIONS TECHNIQUES

Solution désinfectante bactéricide, virucide et fongicide (ARVO21SR) **homologué par le Ministère de l'Agriculture** ou le Ministère de l'Écologie sous la référence N°2020459 dose d'emploi 100% pour ses propriétés antibactériennes.

Solution **désinfectante bactéricide, virucide et fongicide** conforme à :

- ✓ La norme **bactéricide EN 1276**, temps de contact : 5 min, à 20°C, lorsqu'elle est diluée à 80% (volume/volume) dans de l'eau dure, dans des conditions de propreté (0,3g/l d'albumine bovine) vis-à-vis des souches de référence Enterococcus hirac CIP 58.55, Escherichia coli CIP 54.127, Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467, Staphylococcus aureus CIP 4.83, Salmonella typhimurium CIP 58.58 et Listeria monocytogenes CIP 78.38. Pour locaux de stockage (dont parois), matériels de stockage et de transport. Produits d'origine animale (PAO), produits d'origine végétale (POV), TP4.
- ✓ La norme **bactéricide EN 13697**, temps de contact : 5 min, à 20°C, lorsqu'elle est diluée à 80% (volume/volume) dans de l'eau dure, dans des conditions de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine) vis-à-vis des souches de référence Enterococcus hirac CIP 58.55, Escherichia coli CIP 54.127, Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467, Staphylococcus aureus CIP 4.83.
- ✓ La norme **bactéricide EN 13697**, temps de contact : 5 min, à 20°C, lorsqu'elle est diluée à 80% (volume/volume) dans de l'eau dure, en présence de 1 % (volum/volume) de lait écrémé reconstitué vis-à-vis des souches de référence Enterococcus hirac CIP 58.55, Escherichia coli CIP 54.127, Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467, Staphylococcus aureus CIP 4.83.
- ✓ La norme **virucide EN 14476**, temps de contact : 30 secondes, à 20°C, à la concentration de 80% dans des conditions de propreté contre la souche virale Influenza type A H1N1.
- ✓ La norme **fongicide EN 1650**, temps de contact : 15 mn, à 20°C, conditions de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine) vis-à-vis des souches Candida albicans IP 48.72, Cladosporium cladosporioides IP 1232.80 et Penicillium verrucosum var. cyclopium IP1231.80. Il ne présente qu'une activité fongicide partielle (inférieure à la réduction de population de 104 recherchée) en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine) vis-à-vis d'aspergillus niger IP 1431.83.
- ✓ Autorisé 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.
- ✓ Le rinçage systématique à l'eau potable des surfaces traitées et matériels d'application est facultatif. (Arrêté du 08/09/1999 modifié, annexe I, section 1b), mais conseillé à intervalle de temps régulier.
- ✓ Conforme au règlement biocide **528/2012 UE**. Autres usages biocides, type de produits :
- ✓ TP1 : produit biocide destiné à l'hygiène humaine, → TP2 : désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides, → TP4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et aliments pour animaux.



### ➤ CONFORMITE A LA LEGISLATION

Préparation en conformité au règlement (CE) n°1272/2008 et ses adaptations relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses.

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 1er 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.

Informations  
sécurité



Le 25 05/2016

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.



## LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe - BP 40518 - 11105 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

Fax 04 68 42 40 01 / [www.languedoc-chimie.fr](http://www.languedoc-chimie.fr)

