

LINGETTES SR 70

Lingettes désinfectantes des surfaces et du matériel en industries agro-alimentaire

**Solution d'imprégnation
homologuée : n°2030132**

Actif sur le virus H1N1

SANS RINCAGE

COMPOSITION

Solution d'imprégnation : alcool
isopropylique et acide sorbique (5g/litre)
Non tissé : viscose/cellulose

CONDITIONNEMENT :

6 boîtes de 200 lingettes



PROPRIETES

Lingettes imprégnées d'une solution désinfectante, pour la désinfection des objets et des surfaces en milieu agroalimentaire.

Elles sont destinées aux surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires. Grâce à sa composition, les surfaces ne nécessitent pas de rinçage après emploi des lingettes.

La solution d'imprégnation est garantie sans aldéhyde et sans ammonium quaternaire. Elle est homologuée Ministère de l'Agriculture n°2030132.

Propriétés microbiologique de la solution d'imprégnation

• Bactéricide :

NF EN 1040

NF EN 1276 (listéria monocytogène, salmonella enterica, salmella typhi)
NF EN 13697 staphylococcus aureus, pseudomonas aeruginosa, escherichia coli, enterococcus hirae)

• Fongicide :

NF EN 1275

NF1650 (candida albicans)

NF 13697 (candida albicans)

• Virucide :

Actif sur le virus H1N1 selon la méthodologie de la norme EN 14476 + A1 en 5 minutes.

MODE D'EMPLOI

Tirer les lingettes horizontalement jusqu'à la prédécoupe, séparer d'un coup sec. Bien refermer la boîte après usage. Essuyer soigneusement les surfaces, objets ou matériel. Ne pas rincer, laisser sécher. Bien refermer après usage pour éviter le dessèchement des lingettes.

Recommandations

Usage réservé aux surfaces, objets, instrumentation. Ne pas réutiliser les lingettes. Utiliser à température ambiante. Nettoyer les surfaces avant utilisation.

Ne pas utiliser sur le plexiglas et les matériaux non compatibles avec les alcools.