

AGROALIMENTAIRE - LINGETTES DÉSINFECTANTES BLEUES



Lingettes désinfectantes pour les mains, objets, surfaces alimentaires sans rinçage.

Lingettes imprégnées de solution hydroalcoolique.

Idéales pour la désinfection des mains, des objets et des surfaces.

Action bactéricide, levuricide et virucide efficace et sans rinçage dès 30 secondes.

Non parfumé, n'altère ni le goût ni l'odeur des aliments.

Lingette bleu agréée contact alimentaire.

Mode d'emploi :

TP1 MAINS - Frotter les mains avec la lingette, bien répartir et frotter pendant 30 à 60 secondes selon l'effet escompté. Ne pas rincer. Renouveler l'opération plusieurs fois par jour.

TP2 SURFACES et TP4 SURFACES POUR ALIMENTS - Frotter les surfaces propres. Laisser sécher. Ne pas rincer.

Précautions d'emploi :

Matériaux sensibles (peintures de recouvrement, vernis, certains plastiques...) : tester sur une petite surface non visible avant d'utiliser les lingettes. Ne pas laisser plus de 10 minutes sur les surfaces.

Secteurs d'activité :

Milieu hospitalier, médical, restauration, hôtellerie et loisirs, lieu de travail et d'éducation.

La formule contenant plus de 70% d'alcool, convient parfaitement au personnel hospitalier.

Usage professionnel.



DANGER

Liquide et vapeurs très inflammables. Provoque une sévère irritation des yeux.

Tenir hors de portée des enfants. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Porter un équipement de protection des yeux. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste : consulter un médecin. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Éviter le rejet dans l'environnement.

Éliminer le contenu et son récipient dans les collecteurs appropriés conformément à la réglementation locale en vigueur. Ne pas réutiliser l'emballage. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Informations biocides :

REGLEMENT (UE) N°528/2012 relatif aux produits biocides

Biocide – Friction hygiénique des mains.

TP1 : produits biocides destinés à l'hygiène humaine.

TP2 : produits biocides destinés aux surfaces non-contact alimentaire.

TP4 : produits biocides destinés aux surfaces pouvant recevoir des aliments.

Usage professionnel

UFI : 2MPV-C0SN-500F-QHPQ

N°INRS : 244011 / N°ANSES : 73985

Conditions de stockage :

A stocker dans l'emballage d'origine à l'abri du gel et des chaleurs excessives.

Dates de péremption :

36 mois après fabrication

PAO :

Non applicable

SUBSTANCES ACTIVES :

Éthanol (N°CAS 64-17-5) 67,1% (m/m), Isopropanol (N° CAS 67-63-0) 3.3% (m/m).

Caractéristique :

État physique : Lingettes imprégnées d'une solution
 Référence solution : 03SV1013 – SANITIZER SURFACE
 Couleur : Lingettes bleues. Solution Incolore
 pH : 7 +/- 0,5
 Densité : 0,87 +/- 0,01 g/cm³
 Parfum : Sans parfum
 Odeur : Alcool
 Dimension lingette : Pot de 200 lingettes = 18,7 x 17,5 cm / Pot de 100 lingettes = 12,5 x 17,5 cm
 Fabriqué en France.
 Site certifié NF EN ISO 22716 (Cosmétiques – Bonnes Pratiques de Fabrication)

Ingrédients :

Lingette : Mélange de fibres celluloses et synthétiques
 Solution : ALCOHOL, AQUA, ISOPROPYL ALCOHOL, DENATONIUM BENZOATE

Spectres de désinfection

Actif sur	Normes	Souches / Virus	Temps de contact
Bactéricide	EN 1276* (v.2019)	<i>Escherichia coli</i> K12, <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i>	30 s
	EN 13697+A1* (v.2019)	<i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i>	60 s
	EN 13727+A2* (v.2015)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i>	30 s – 60 s
	EN 1500 (v.2013)	<i>Escherichia coli</i> K12	2 x (3ml, 30 s)
	EN 16615* (v.2015)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i>	30 s
Levuricide	EN 13624* (v.2013)	<i>Candida albicans</i>	30 s
	EN 13697+A1* (v.2019)	<i>Candida albicans</i>	60 s
	EN 1650* (v.2019)	<i>Candida albicans</i>	30 s – 60 s
	EN 16615* (v.2015)	<i>Candida albicans</i>	30 s – 60 s
Virucide	EN 14476+A2* (v.2019)	<i>Adénovirus et norovirus murin</i>	30 s
		<i>Poliovirus Type 1</i>	60 s
		<i>SARS-CoV-2, TGEV virus (Coronavirus)</i>	30 s

*Etude réalisée en conditions de propreté

Conditionnement
Code produit

Lingettes Agroalimentaires – 100 lingettes – x 12 packs
 Lingettes Agroalimentaires – 200 lingettes – x 6 packs

04TT11100
 04TT11200

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

CARACTERISTIQUES GENERALES

Par CARTON (=UC)

Origine France
 Contenance 100,00 formats



Nombre de formats par unité de vente : 1.200,00

Référence douanière : 34011100

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

se référer à la Fiche de Données Technique
 ISANITIZFR AGROAI IMFNTAIRFI
 Vente aux professionnels

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

	Unité de vente	Sous-condt.	Sur-condt.
Type	CARTON	POT	
Quantité UC	12	1	
Poids kg	3,31		
Longueur cm	32,90	8,00	
Largeur cm	24,90	8,00	
Hauteur cm	18,60	17,50	
Code EAN	3378920008282	3378920008299	

PALETTISATION

Type de palette	80x120
UV par niveau	9
Nombre de niveaux	10
UV par palette	90
Hauteur palette en m	2,01
Volume UV en m3	0,0152
Palette Sol / Camion Mono Réf.	33