

### 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/cm<sup>3</sup>  
 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 cellulosiques et synthétiques  
 Solution : ALCOHOL, AQUA, ISOPROPYL ALCOHOL, DENATONIUM BENZOATE

**Spectres de désinfection**

Actif sur	Normes	Souches / Virus	Temps de contact
<b>Bactéricide</b>	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
<b>Levuricide</b>	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
<b>Virucide</b>	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 **200,00 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 IMFNTAIRF I  
 Vente aux professionnels

**CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES**

	Unité de vente	Sous-condt.	Sur-condt.
Type	CARTON	POT	
Quantité <b>UC</b>	6	1	
Poids kg	4,15		
Longueur cm	37,30	12,00	
Largeur cm	25,20	12,00	
Hauteur cm	24,70	23,50	
Code EAN	3378920008305	3378920008312	

**PALETTISATION**

Type de palette	80x120
UV par niveau	9
Nombre de niveaux	6
UV par palette	54
Hauteur palette en m	1,63
Volume UV en m3	0,0232
Palette Sol / Camion Mono Réf.	33