

DÉSINFECTANT DE SURFACE SANS RINÇAGE (VRAC/AÉROSOL) UTILISABLE EN MILIEU ALIMENTAIRE

- ⊙ **Traitement bactéricide 100 % POA/POV.**
- ⊙ **Sans rinçage ultérieur des surfaces. Facile à utiliser : pulvériser et laisser agir, c'est tout.**
- ⊙ **Solution d'imprégnation :**
- ⊙ **Bactéricidie : EN 1040 : 30 s. EN 1276 : propreté et saleté, 30 s. EN 13697 : propreté et saleté, 2 min, Actif sur *Listeria et Salmonelle*, propreté, 2 min. EN 13727 : propreté et saleté, 30 s.**
- ⊙ **Mycobactéricidie / Tuberculocidie :**
 - EN 14348 : propreté et saleté, 30 s.
- ⊙ **Fongicidie :**
 - EN 1275 : 30 s *Candida albicans*, 1 min *Aspergillus niger*.
 - EN 1650 : propreté et saleté, 30 s *Candida albicans*, propreté, 1 min *Aspergillus niger*.
 - EN 13697 : propreté et saleté, 5 min.
 - EN 13624 : propreté et saleté, 30 s *Candida albicans*, 1 min *Aspergillus niger*.
 - Efficace sur les levures *Brettanomyces* en 5 mn sur support difficile à décontaminer (bois).
Tests réalisés par le laboratoire SARCO.
- ⊙ **Virucidie :**
 - EN 14476 + A1 : saleté, 1 min sur *Norovirus*.
 - EN 14476 + A1 : propreté, 1 min sur *Adénovirus*.
 - EN 14476 + A1 : saleté, 30 s sur : *Rotavirus*, *Herpès*, *PRV (modèle hépatite B)*, *BVDV (modèle hépatite C)*.
- ⊙ **Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.**

USAGES

Préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques. Transport, stockage, transformation industrielle, commercialisation POA/POV.

Le produit permet la désinfection des surfaces, plans de travail et petits matériels :

- Matériel de découpe, couteaux, machines à jambons, hachoirs, attendrisseurs, tables en bois...
- Matériel de conservation, vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, caisses...
- Matériel de conditionnement : plats, moules, marbres...
- Toutes surfaces grasses et souillées...

L'utilisation du produit ne dispense pas du protocole de nettoyage, préalable à toute désinfection. L'utilisation du produit ne dispense pas du protocole de stérilisation des instruments pouvant être stérilisés par un procédé approprié. Tous les agents désinfectants ne sont pas stérilisants. Ils réduisent temporairement le nombre des microorganismes.

UTILISATEURS

Industries agroalimentaires, cantines scolaires, collectivités, salles de sport, transports en commun, services sociaux, établissements et professions de santé, professionnels et laboratoires de cosmétologie et pharmacie, etc...

APPLICATION

Pulvériser uniformément à 40 cm environ sur la surface à désinfecter.

Temps minimum de contact : 5 minutes. Laisser sécher. Ne pas essuyer. Renouveler l'opération si nécessaire ou selon protocole en place.

CARACTÉRISTIQUES

Substance active de la solution :

Ethanol CAS n° 64-17-5 (66,01% m/m), TP2 et TP4.

Aspect : liquide incolore.

Odeur : alcool.

pH : 5 - 7.

Point éclair : 22 °C.

Densité : 0,87.

AÉROSOL :

Volume net : 400 ml.

Gaz propulseur : protoxyde d'azote.

CONDITIONS D'EMPLOI

Craint le gel, Stocker dans un endroit tempéré. Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.

D1706-0317-1385



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société **Pro5** www.pro5.fr

PROTECTION PRÉCONISÉE : gants, lunettes.

