



## CODE & EMBALLAGE

204 005 - Boîte de 200 lingettes  
204 006 - Recharge 200 lingettes

## CARACTÉRISTIQUES

**Aspect :** Lingettes bleues  
**Matière :** Wetlaid 25 g/m<sup>2</sup>  
**Dimensions :** 200x200 mm  
**pH :** 7  
**Densité :** 0,86  
**Matière active :**  
Ethanol (CAS 64-17-5) : 530 g/L



# LINGETTES DASR PERFORMANCE

## LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE

Lingettes imprégnées d'une solution désinfectante, destinées à la désinfection de toutes les surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Peut également s'utiliser en désinfection des mains. Produit BACTÉRICIDE, FONGICIDE, LEVURICIDE et VIRUCIDE. Prêt à l'emploi, sans rinçage.

### MODE D'EMPLOI

Lingette à usage unique. Pour amorcer la première lingette, ouvrir le couvercle du contenant et tirer la lingette par le centre du rouleau avec des mains propres. Remettre le couvercle en faisant passer la lingette par l'ouverture du couvercle. Tirer verticalement une lingette imprégnée jusqu'à la prédécoupe. Séparer d'un coup sec.

Frotter la lingette sur la surface préalablement nettoyée, laisser agir selon l'efficacité désinfectante souhaitée. Ne pas rincer, laisser sécher.

Jeter la lingette usagée conformément à la réglementation locale. Utiliser plusieurs lingettes si nécessaire. Bien refermer le conditionnement après usage, pour éviter le dessèchement des lingettes. Ne pas utiliser une lingette si elle est sèche. Boîte réutilisable grâce au paquet de recharge.

**L'utilisation des lingettes ne dispense pas du protocole de nettoyage préalable à toute désinfection, ni du protocole de stérilisation des instruments pouvant être stérilisés par un procédé approprié.**

### DOMAINES D'APPLICATION

**Milieu agroalimentaire :** traitement de locaux, surfaces, matériels de stockage et de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine (cuisines centrales collectives, restauration...), et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires pour animaux (évier, plan de travail, réfrigérateur...).

**Hors milieu agroalimentaire :** désinfection des surfaces, matériaux, équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires pour animaux. Désinfection des locaux médicaux ou paramédicaux, des véhicules de transport sanitaire ou des mains.

### PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser avec d'autres produits. Ne pas avaler. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Ce produit est réservé à la désinfection des surfaces lisses ne présentant pas de rugosité. Éliminer le contenu et le récipient conformément à la réglementation locale. En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche. Pour les matériaux considérés comme sensibles à l'alcool (exemple : Plexiglass), il est recommandé de procéder à un essai préalable. Conserver à l'abri de la chaleur, dans des conditions normales de températures. Vérifier la date limite d'utilisation figurant sur le contenant.

# LINGETTES DASR PERFORMANCE

LINGETTES  
DÉSINFECTANTES  
ALIMENTAIRES  
SANS RINÇAGE



## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

EFFICACITÉ	NORMES	CONDITIONS	TEMPS	SOUCHES
BACTÉRICIDE	EN 1276 <sup>1</sup>	20°C	5 mn.	-Escherichia coli CIP 54.127 -Enterococcus hirae CIP 58.55 -Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 -Staphylococcus aureus CIP 4.83
	EN 13697 <sup>3</sup>	Saleté, à 20°C	1 mn.	-Escherichia coli ATCC 10536 -Enterococcus hirae ATCC 10541 -Pseudomonas aeruginosa 15442 -Staphylococcus aureus ATCC 6538 -Listeria monocytogenes ATCC 19115 -Salmonella Typhimurium ATCC 13311 -Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 -Candida albicans ATCC 10231
		Propreté, à 20°C	5 mn.	-Escherichia coli CIP 54.127 -Enterococcus hirae CIP 58.55 -Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 -Staphylococcus aureus CIP 4.83 -Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 -Candida albicans ATCC 10231
	EN 13727+A2 <sup>2</sup>	20°C	60 s.	-Escherichia coli K12 -Enterococcus hirae -Pseudomonas aeruginosa -Staphylococcus aureus
	EN 16615 <sup>3</sup>	Propreté, à 20°C	5 mn.	-Enterococcus hirae ATCC 10541 -Pseudomonas aeruginosa ATCC 6538 -Candida albicans ATCC 10231
	EN 1500 <sup>5</sup>	20°C	1 mn.	-Escherichia coli K12 CIP54.1227
LEVURICIDE / FONGICIDE	EN 1650 <sup>1</sup>	20°C	5 mn.	-Aspergillus niger UIMP 1431.83 -Candida albicans CIP 4872
	EN 13697 <sup>3</sup>	Propreté, à 20°C	15 mn.	-Candida albicans ATCC 10231 -Aspergillus brasiliensis ATCC 16404
	EN 13624 <sup>2</sup>	20°C	60 s.	-Candida albicans
	EN 16615 <sup>3</sup>	20°C	5 mn.	-Candida albicans DSM 1386
VIRUCIDE	EN 14476 <sup>2</sup>	20°C	60 s.	-Norovirus murin souche S99 Berlin
			5 mn.	-Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, ATCC VR-5
			30 s	-Influenza virus type A H1N1 ATCC UR1469 -Vaccinavirus modifié Ankara ATCC VR-1508
			30 mn.	-Adénovirus type 5 -Norovirus murin -Poliovirus type 1
	EN 16777 <sup>4</sup>	20°C	2 mn.	-Norovirus muri, souche S99 Berlin
			>5 mn.	-Adénovirus type 5, Adenoid 75, ATCC VR-5

<sup>1</sup>Test en suspension pour industries et collectivités <sup>2</sup>Test en suspension dans le domaine médical <sup>3</sup>Test de surface pour industries et collectivités <sup>4</sup>Test de surface pour le domaine médical <sup>5</sup>Test de traitement hygiénique des mains

## LÉGISLATION

Produit biocide, TP1, TP2 et TP4, à usage professionnel, prêt à l'emploi. 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 1 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.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet [www.performance-hygiene.fr](http://www.performance-hygiene.fr). N°UFI : 8H90-X03F-G005-KXKF. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS : + 33 (0)1 45 42 59 59. Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'applications. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.