CUISINE

LINGETTES D.A.S.R. PERFORMANCE

LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE

Lingettes imprégnées d'une solution désinfectante, destinées à la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels en restauration, cuisines centrales, collectivités, locaux et entrepôts... BACTÉRICIDE, FONGICIDE, MYCOBACTÉRICIDE et activité VIRUCIDE limitée. Produit biocide, TP2 et TP4. Prêt à l'emploi.

CODE & EMBALLAGE

204 002 - Carton de 6 boîtes de 200 lingettes

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Non-tissé bleu
Non tissé : PP
Odeur : Alcoolisé

COMPOSITION

Substances actives : Ethanol CAS n° 64-17-5 (660,10 g/Kg).

EFFICACE SUR CORONAVIRUS

MODE D'EMPLOI

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 et laisser agir 5 minutes. 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.

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 de corps.

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. Dans leur emballage d'origine fermé, les lingettes se conservent 2 ans, à l'abri de la chaleur, dans des conditions normales de températures. Vérifier la date limite d'utilisation figurant sur le contenant.

43, avenue de la Forêt
ZAC Mermoz
33320 EYSINES
www.performance-hygiene.fr

PERFORMANCE HYGIENE

Révision : 07/03/24

IMPACT®

CUISINE

LINGETTES DASR PERFORMANCE

LINGETTES DÉSINFECTANTES ALIMENTAIRES SANS RINÇAGE

EFFICACE SUR CORONAVIRUS

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Norme réalisée sur la lingette imprégnée.

EFFICACITÉ	NORMES	CONDITIONS	TEMPS	SOUCHES
BACTÉRICIDE	EN 1276	Propreté	30 s	
	EN 13697+A1		2 mn	- Listeria monocytogenes - Salmonella enterica enteritidis et thyphimurium - Yersinia enterocolitica - Campylobacter jejuni
	EN 13727+A2		30 s	- Pseudomanas aeruginosa - Staphylococcus aureus - Entorococcus hirae
	EN 16615* (v. 2015)		5 mn	
MYCOBACTÉRICIDE	EN 14348	Propreté	1 mn	- M.avium et M.terrae
LEVURICIDE / FONGICIDE	EN 1650	Propreté	30 s	- Candida albicans
			5 mn	- Aspergillus brasiliensis
	EN 13697+A1		5 mn	- Candida albicans - Aspergillus brasiliensis
	EN 13624		30 s	- Candida albicans
			1 mn	- Aspergillus brasiliensis
	EN 16615* (v. 2015)		5 mn	- Candida albicans
VIRUCIDE	EN 14476+A2	Propreté	30 s	- Coronavirus humain 229E - Coronavirus BCoV (virus modèle) - Influenza A (H1N1) - Rotavirus
			1 mn	- Virus de la Vaccine (spectre d'activité couvrant les virus enveloppés dont : Herpès, Hépatite B, Hépatite C, VIH...) -Norovirus et Adenovirus

LÉGISLATION

Produit répondant à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Produit biocide, TP2 et TP4, à usage professionnel, prêt à l'emploi. Substances actives : Ethanol CAS n° 64-17-5 (660,10 g/Kg). Utiliser les produits biocides avec précaution. Toujours lire l'étiquette et la notice d'information avant d'utiliser le produit.

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. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 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'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

43, avenue de la Forêt
ZAC Mermoz
33320 EYSINES
www.performance-hygiene.fr

PERFORMANCE HYGIENE

Révision : 07/03/24