

## MINILINGETTES

#### LINGETTES DESINFECTANTES SPECIALES AGRO-ALIMENTAIRE

#### AVANTAGES

Lingettes destinées à la **désinfection sans rinçage des surfaces et matériels** (*plans de travail, sonde alimentaire, désinfection des jouets, chaises hautes, ...*).

**MINILINGETTES** est rapide d'action et sans rinçage. Ces lingettes possèdent un large spectre d'action (*bactéricide, fongicide, actif sur virus*). Elles sont prêtes à l'emploi et sèchent rapidement. Elles éliminent jusqu'à 99.999% des germes les plus courants qui peuvent être nocifs.

Non parfumé, **MINILINGETTES** n'altère ni le goût ni l'odeur des aliments selon la norme EN 4120:2007.

100% des ingrédients sont d'origine naturelle. Formule facilement biodégradable (90% à 100% en 28 jours) selon les lignes directrices de l'OCDE 301A.



#### **UTILISATIONS**

**MINILINGETTES** s'utilisent en restauration, métiers de bouche, cuisines centrales, collectivités, crèches et garderies, locaux, entrepôts et industries agroalimentaires ...

#### MODE D'EMPLOI

Frotter une lingette sur une surface préalablement nettoyée. Bien refermer le conditionnement après usage.

Laisser sécher, ne pas rincer. Utiliser plusieurs lingettes, si nécessaire. Éliminer la lingette dans un conteneur à déchets. Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place.

#### CARACTERISTIQUES

Aspect: Liquide incolore

**Odeur:** Alcool (*Inodore après séchage*).

 Point éclair :
 22,10°C

 Densité :
 0,854 – 0,874

 pH :
 8,25 ± 0,75

 Non tissé :
 Bleu

Conditionnement: Boite de 100 lingettes

Dimension lingette: 130 x 210 mm

Substance active biocide: Ethanol (Cas: 64-17-5 / 660,10 g/kg / TP02-04)

Mention d'avertissement : Danger Classements CLP : SGH07



SGH02





# MINILINGETTES

### (Suite)

#### Propriétés microbiologiques de la solution :

Actif sur	Normes	Temps de contact
	EN 1276 (v. Mars 2010).	30 secondes
	<b>EN 13697</b> (v. Juin 2015).	2 minutes
	<b>EN 13697</b> (v. Juin 2015) sur Listeria monocytogenes, Salmonella enterica enteritidis et thyphimurium, Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni.	2 minutes
	EN 13727+A2 (v. Déc 2015).	30 secondes
Mycobactéries	EN 14348 (v. Juin 2005) sur M.avium et M.terrae.	30 secondes
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013) sur Candida albicans	30 secondes
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013) sur Aspergillus brasiliensis	1 minute
	EN 13624 (v. Nov 2013) sur Candida albicans	30 secondes
	EN 13624 (v. Nov 2013) sur Aspergillus brasiliensis	1 minute
	EN 13697 (v. Juin 2015) sur Saccharomyces cerevisiae	5 minutes
	EN 13697 (v. Juillet 2019) sur Candida auris	5 minutes
Virus	EN 14476+A2 (v. Juillet 2019): H1N1	30 secondes
	EN 14476+A2 (v. Juillet 2019) : Coronavirus BCoV (virus modèle)	30 secondes
	EN 14476+A1 (v. Oct. 2015) : Rotavirus	30 secondes
	EN 14476+A1* (v. Oct 2015) : Norovirus	1 minute
	EN 14476+A1 (v. Oct 2015) : Adénovirus	1 minute

<sup>\*</sup>Normes réalisées en conditions de saleté.

#### PRECAUTIONS D'EMPLOI

Usage professionnel.

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Le produit est compatible avec la plupart des surfaces sauf les surfaces sensibles à l'alcool (*plexiglass ...*) : procéder à un essai préalable. Ne pas mélanger à d'autres produits. Utiliser seulement sur des surfaces lisses.

Ne pas avaler. En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche. Pour plus de renseignements, se référer à la FDS du produit.

Éliminer le contenu et le récipient dans un conteneur à déchets. Ne pas jeter le produit dans l'environnement. Ne pas réutiliser l'emballage vide.

Durée de conservation : 2 ans. Après ouverture, utiliser dans le mois. Craint le gel, stocké entre 4 et 40°C.

NOTA: Ces indications chiffrées ne constituent pas les spécifications du produit, elles correspondent à des valeurs moyennes.

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

Quelques références complémentaires :

**COSMETIC ♦ SANILIQ ♦ MANOMINT ♦ SANIGEL BV** 



V03 du 14.10.2020