Agriculture Bio | Agriculture | Viticulture | Elevage

DESINFECTANT ALCOOLISE NF 5690

SANS RINÇAGE BACTERICIDE, LEVURICIDE, VIRUCIDE, FONGICIDE

Désinfectant de surfaces pouvant être en contact avec les denrées alimentaires
Adapté aux activités Viti-vinicoles et agro-alimentaires
N° inventaire biocide : 63436

Avantages

- **Efficace, pratique et économique** : il s'utilise pur, son action est rapide, il ne nécessite pas obligatoirement de rinçage.
- **Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires** (arrêté du 08/09/99 et suivants).
- Après évaporation, il **ne laisse ni résidu, ni odeur.**
- **AUTO SECHANT**, **Produit à évaporation rapide,** il est prêt à l'emploi.
- **Compatible et non agressif** vis-à-vis de la grande **majorité des matériaux.**
- Conforme à la norme EN14476 : produit testé **efficace sur virus enveloppés et sur le Coronavirus Humain 229E** temps de contact 30s à 20°C.
- Produit utilisable en agriculture biologique en application du RCE N° 834/2007.

Activité bactéricide (selon EN1276 et EN13697) en conditions de propreté (0,3 g/l albumine bovine), pour 2 minutes de temps de contact, à la température de 20°C , vis à vis des souches : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus

Activité levuricide (selon EN1650 et EN13697) en conditions de propreté (0,3 g/l albumine bovine), pour 2 minutes de temps de contact, à la température de 21°C , vis à vis des souches : Candidas albicans

Activité fongicide (selon EN1650 et EN13697) en conditions de propreté (0,3 g/l albumine bovine), pour 5 minutes de temps de contact, à la température de 22°C , vis à vis des souches : Aspergillus brasiliensis et Aspergillus niger

Activité virucide (selon EN14476) en conditions de propreté (0,3 g/l albumine bovine), pour 30 secondes de temps de contact, à la température de 20°C, vis à vis des souches : Vaccinia virus ankara (MVA), Human Coronavirus 229E

Conseils d'utilisation

S'applique sur des surfaces propres.

⇨ Désinfection du matériel vinicole
- Mise en bouteille
- Becs de tireuse, conquets à bouchons, mors de boucheuse,…
- Chais : raccords de tuyaux de transferts, bondes de barrique verre ou silicone, robinets dégustatifs, vannes ¼ de tour, etc.
- Vendange : remorques, caisses, M.A.V.,etc.

⇨ Désinfection en agroalimentaire :
- Matériel sensible aux microorganismes et non rinçable à grande eau.

⇨ Désinfection des vitrines réfrigérées
⇨ Désinfection des locaux et du matériel des ordures et déchets.

Mode d'Emploi

Matériel à nettoyer	Méthode	Concentration	Temps de contact	Température
Surfaces	Pulvérisation Trempage Application avec une lingette à usage unique	Pur	5 à 30 minutes	20°C

Précautions d'Emploi

MATERIAUX : Ne pas utiliser sur les matières plastiques sensibles aux alcools (exemple : Plexiglas).

CONSERVATION : Conserver à une température comprise entre 0°C et +30°C, dans un local ventilé,
Ne pas appliquer ni stocker près d'une flamme ou source de chaleur.

Ne mélanger à aucun autre produit.
Substance(s) active(s) pour 100g de produit : Ethanol 70,4g
GROUPE 1 : Désinfectants et produits biocides généraux;
TP 4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
TP2- Désinfectants pour les surfaces matériaux équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux
TP2- Désinfection des locaux matériels de transport et de stockage des ordures et déchets

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire les étiquettes et les informations concernant le produit.
Biocide TP04 TP02 N° inventaire. 63436