

Désinfectant prêt à l'emploi SURFACERT NF

Désinfectants

Sans rinçage



Présentation

SURFACERT NF est un désinfectant sans rinçage des mains, surfaces et matériaux pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires



Points forts

- Formulé avec des ingrédients d'origine renouvelable
- Agréé contact alimentaire
- Odeur faible
- Sans rinçage

Propriétés

- Assure une désinfection complète des zones à risque après nettoyage : plans de travail, surfaces hautes, trancheurs, hachoirs, sondes de cuisson, couteaux, jouets, etc.
- Est conforme à l'arrêté du 08/09/99 modifié par l'arrêté du 19/12/2013 en ce qui concerne les 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.
- Ecodétergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

Mode d'emploi

Appliquer directement :

- Soit sur la surface à traiter puis passage du non-tissé pour nettoyer-désinfecter la surface visée,
- Soit sur le non-tissé puis application de celui-ci sur la surface à traiter.
- Aucun rinçage nécessaire.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : SUR14107

Aspect : Liquide

Couleur : Incolore

Odeur : Faible, alcool

Densité : <1

Caractéristiques techniques

pH: 5,5
Point éclair: 23°C

Caractéristiques complémentaires

96 % du total des ingrédients sont d'origine naturelle.

Réglementation

Contact Alimentaire: Oui

Pourcentage COV: 72

Type de formulation: AL

MA: Alcool éthylique (CAS: 64-17-5): 720 g/Kg

N° inventaire: 80180

Activité: Usage grand public autorisé

TP: TP01 - Hygiène humaine

TP02 - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

TP04 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Activité	Normes	Souches testées	Temps de contact
Bactéricide	EN 1276	-	30 sec
	EN 13727 + A2	-	30 sec
	EN 13697	L. monocytogènes et S. enterica	2 min
	EN 16615	-	1 min
	EN 17387	-	2 min
	EN 1500 (3ml)	-	30 sec
Fongicide	EN 1650	-	1 min
	EN 13624	-	1 min
	EN 13697 + A1	-	1 min
	EN 16615	-	2 min
	EN 17397	-	2 min
Mycobactéricide	EN 14348	-	1 min
Virucide à spectre limité	EN 14476 + A2	Adenovirus, Norovirus et Vaccina virus	30 sec
	EN 16777	Adenovirus et Norovirus	1 min

Conditionnement

Capacité de conditionnement: 750 mL, 5 L

Type de conditionnement: Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.

Temperature de stockage : Température ambiante
Durée de stockage conseillée : 24 mois