



LINGETTES ALIMENTAIRES WR52

Assurent la désinfection des surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

Une désinfection haute performance

- L'efficacité de nos produits est testée dans des conditions représentant celles rencontrées sur le terrain selon le système normatif européen.
- Désinfection des zones à risques sur surfaces préalablement nettoyées : Efficacité prouvée.

Activité microbiologique de la solution d'imprégnation

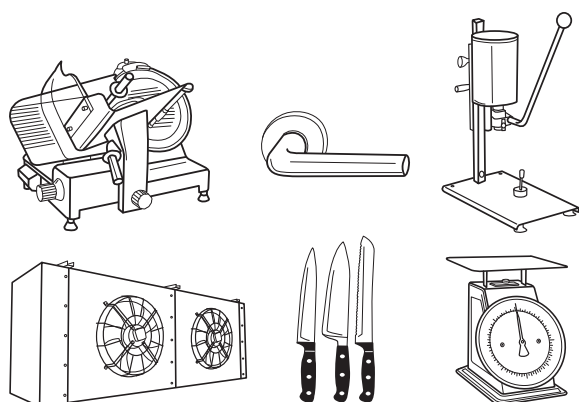
Concentration	Activité	Temps	Normes
Prête à l'emploi	Bactéricide	5 minutes	EN 1040 : - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus EN 1276* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus EN 13697* : - Enterococcus hirae - Escherichia coli - Pseudomonas aeruginosa - Staphylococcus aureus
		15 minutes	EN 1275 : - Aspergillus niger
	Fongicide	5 minutes	EN 1275 : - Candida albicans EN 1650* : - Candida albicans - Aspergillus brasiliensis EN 13697* : - Candida albicans - Aspergillus brasiliensis

* Normes d'application en conditions de propreté

■ Efficacité également démontrée sur souches additionnelles

Concentration	Activité	Temps	Efficacité en conditions de propreté
Prête à l'emploi	Bactéricide	1 minute	EN 13697* : - Listeria monocytogenes 4b - Salmonella enteritidis
		5 minutes	EN 13697* : - Enterobacter sakazakii

* Normes d'application en conditions de propreté



USAGE PROFESSIONNEL

LINGETTES ALIMENTAIRES WR52

Assure la désinfection des surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

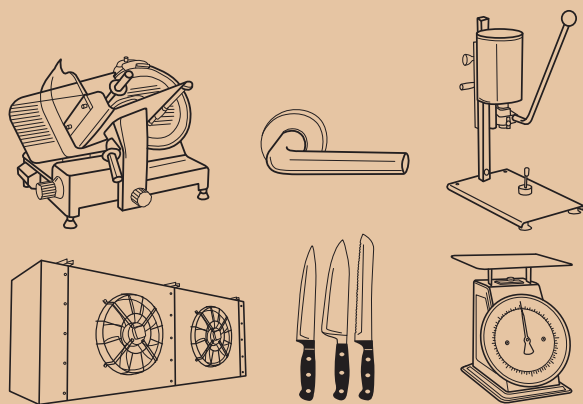
Lingette à usage unique



USAGE PROFESSIONNEL

Mode d'emploi

- Lingette à usage unique prête à l'emploi.
- S'utilise sur des surfaces préalablement nettoyées.
- Appliquer sur l'ensemble de la zone à traiter en utilisant autant de lingettes que nécessaire.
- Respecter un temps de contact de 5 minutes.
- Bien refermer l'emballage après chaque ouverture.
- Répéter l'application chaque fois que nécessaire ou se référer au plan d'hygiène en place.



Indications

- Désinfection des surfaces et matériels préalablement nettoyés destinés à être en contact avec des denrées alimentaires, sans nécessité de rinçage.

Composition

- Solution d'imprégnation : Ethanol (N°CAS 64-17-5 : 512 mg/g), excipients.

Données physico-chimiques

- Solution d'imprégnation : Spray désinfectant alimentaires WR52.
- Taille des lingettes : 180x200 mm
- Grammage : 27g/m²

Données réglementaires

- Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Stocker dans un endroit bien ventilé, entre +5°C et +25°C.
- Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 - TP4).
- Fabriqué en France.

Conditionnements

- 6 boîtes — 200 lingettes réf : 2772411FG
- 18 sachets — 90 lingettes réf : 2772422FS