



Dégraissants désinfectants
alimentaires

Nettoyants désinfectants
suodorants

SOLIGERM

► *Lingettes désinfectantes x 200*

Soligerm



POINTS FORTS

Lingette imprégnée désinfectante

Bactéricide selon la norme EN 1276
Fongicide selon la norme EN 1275

Apte contact alimentaire

Lingette prête à l'emploi

200 lingettes

Respectueux de toutes les normes d'hygiène

(homologation par le Ministère de l'Agriculture)

AVANTAGES

Élimine les micro-organismes responsables des intoxications alimentaires

S'utilise sur toutes les surfaces et matériels de laboratoires

Pratique à utiliser, sans obligation de rinçage

Maxi format professionnel

LA solution pour respecter la méthode HACCP en laboratoires



SOLIGERM
Lingettes désinfectantes
x 200



► PROPRIÉTÉS

- SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES est spécialement conçu pour la désinfection de toutes les surfaces et matériels de laboratoires pour des risques de Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC) minimisés.
- La solution d'imprégnation DASR est homologuée par le Ministère de l'Agriculture n° 2030132 (100% POA/POV, traitement bactéricide, sans rinçage ultérieur des surfaces) et est donc soumise à une TVA à 5.5%.
- SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES est bactéricide selon les normes :
 - EN1276 (efficace sur les Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Enterococcus hirae - 5 minutes, conditions de propreté)
 - NF T 72-190 (efficace sur les Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Legionella pneumophila, Lactobacillus plantarum, Salmonella enterica Sérotype Typhimurium)
 SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES est également fongicide selon la norme EN 1275 (15 minutes, actif sur la Candida albicans).
 - Virucide sur **H1N1** (EN 14476+A1) en 5 minutes à 20 °C.

SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES est conforme à la réglementation française relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 8 septembre 1999).

► UTILISATION

SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES s'utilise pour la désinfection de toutes les surfaces, plans de travail et petits matériels de laboratoires : couteaux, hachoirs, attendrisseurs, mixers, trancheurs, vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, plats, moules, boîtes de conserve, sondes à cœur, etc.

► MODE D'EMPLOI

- Tirer horizontalement la lingette SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES jusqu'à la pré-découpe. Séparer d'un coup sec.
- Bien refermer le couvercle après usage.
- Frotter la lingette sur les surfaces à désinfecter pendant au moins 30 secondes. Laisser sécher (désinfection par évaporation de l'alcool isopropylique).
- Ne nécessite aucun rinçage.
- Jeter la lingette usagée dans un conteneur à déchet.

► CARACTÉRISTIQUES PRODUIT / COMPOSITION

- Lingettes imprégnées d'une lotion désinfectante
- pH= 5-7 produit pur
- Agents de surface facilement biodégradables



SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES contient entre autres composants

30% m/m : Alcool isopropylique (n° CAS : 67-63-0)

Acide sorbique

► PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Réservé à un usage professionnel. Conserver hors de portée des enfants. Inflammable. Irritant pour les yeux. L'inhalation de vapeurs peut provoquer somnolences et vertiges. Ne pas respirer les vapeurs. En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment à l'eau et consulter un spécialiste.

Centre anti-poison : 01 45 42 59 59.

► MANIPULATION ET STOCKAGE

Conserver à l'écart de toute flamme, corps incandescent ou source d'étincelles. Ne pas fumer. Respecter les conditions d'emploi. Ne pas mélanger avec d'autres produits. Il est recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine fermé dans un endroit frais bien ventilé entre 0 et 40°C. Craint le gel.

► LOGISTIQUE

CODE INTERNE :	S 470 950
GENCOD :	3 34602 470950 3
U.C. :	boîte de 200 lingettes
Nbre U.C./carton :	6
Nbre cartons/lit :	9
Nbre lits/palette :	7
Nbre cartons/palette :	63