



036

ASTRASURF

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE PAE

Biocide
conforme aux
normes biocides



11,3-12,3
pH Alcalin

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires. Utilisation très facile car il est prêt à l'emploi. Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles, pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires et produits d'origine animale ...
Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide. (voir au verso pour plus de détails)

MODE D'EMPLOI

Pulvériser sur la surface.
Laisser agir de 5 à 15 minutes.
Se référer aux normes ci-après selon l'action désinfectante souhaitée.
Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits sinon il perdrait son efficacité désinfectante. Stocker à l'abri du gel.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Consignes de sécurité : se référer à la fiche de données de sécurité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Aspect : liquide limpide incolore
- Densité : 0,99 - 1,01
- Emballage : ref. 771245 (36) : pulvérisateur 750mL - carton x12 - palette x600

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA).

PRODUIT BIOCIDÉ TP 2/4

Substances actives biocides : CHLORURE D'ALKYL DIMÉTHYL BENZYL AMMONIUM, CAS : 68424-85-1, 3 g/kg, ÉTHANOL, CAS : 64-17-5, 1 g/kg.

Date de péremption : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)1.42.70.54.55 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents. Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

USAGE RÉSERVÉ AUX UTILISATEURS PROFESSIONNELS



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE PAE

	NORMES				SOUCHES
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1276	PUR	5 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 1276	PUR	5 min	20°C	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
	EN 13697	PUR	15 min	20°C	Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	PUR	15 min	20°C	Candida albicans
	EN 13697	PUR	15 min	20°C	Candida albicans
FONGICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	PUR	15 min	20°C	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14476 virus enveloppés*	PUR	5 min	20°C	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E

***VIRUS ENVELOPPÉS**
autres souches couvertes par la norme

Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'Hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Virus de la grippe
Poxviridae