





ASTRASURF DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE SPRAY SR











CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Nettoyant désinfectant de contact pour tous types de surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaire, chromes, inox, vernis, miroiterie, aluminium, verres... Produit prêt à l'emploi. Ne nécessite pas de rinçage. Ne laisse aucune trace sur le support et sèche rapidement

Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide. (voir au verso pour plus de détails)

MODE D'EMPLOI

S'utilise pur.

Pulvériser sur la surface, laisser agir de 30 secondes à 15 minutes selon l'efficacité désinfectante souhaitée.

Inutile de rincer y compris sur surfaces alimentaires.

Pour les appareils électroniques : pulvériser sur une lavette puis essuyer la surface de l'appareil le temps nécessaire pour assurer la désinfection souhaitée.

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. Ne pas pulvériser à proximité d'une flamme. Ne pas pulvériser sur des matériaux sensibles à l'alcool : plexiglas par exemple. 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 : 0,85 - 0,91

- Emballage : ref. 774446 (44) : bidon 5L - carton x2 - palette x128

ref. 771179 (45): pulvérisateur 750mL - carton x12 - palette x600

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA). PRODUIT BIOCIDE TP 2/4

Substances actives biocides: ALCOOL ETHYLIQUE, CAS 64-17-5, 700g/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 R4624-9 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.

ENVIRONNEMEMENT

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur http://detergents.ecocert.com Produit réalisé à partir de matières premières d'origine végétale et/ou minérale.

USAGE RÉSERVÉ AUX UTILISATEURS PROFESSIONNELS



DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE SPRAY SR



	NORMES	جَّ	(5)	EC°	SOUCHES
BACTÉRICIDE en conditions de propreté	EN 1276	PUR	1 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 1276	PUR	1 min	20°C	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
	EN 13697	PUR	1 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 13727	PUR	1 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 16615	PUR	2 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
LEVURICIDE En conditions de propreté	EN 1650	PUR	30 sec	20°C	Candida albicans
	EN 13697	PUR	30 sec	20°C	Candida albicans
	EN 13624	PUR	30 sec	20°C	Candida albicans
	EN 16615	PUR	2 min	20°C	Candida albicans
FONCICIDE en conditions de propreté	EN 1650	PUR	15 min	20°C	Candida albicans, Aspergillus niger
	EN 13697	PUR	15 min	20°C	Candida albicans, Aspergillus niger
VIRUCIDE En conditions de propreté	EN 14476 spectre limité*	PUR	30 sec	20°C	Adénovirus type 5, Norovirus murin, Coronavirus humain HCoV-229E
	EN 16777 spectre limité*	PUR	30 sec	20°C	Adénovirus type 5, Norovirus murin

*SPECTRE LIMITÉ autres souches couvertes par la norme

Rotavirus
Adénovirus type 5
Norovirus murin
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
Poxviridae