

100 LINGETTES AGROALIMENTAIRES POUR LES SURFACES ALIMENTAIRES

Référence : 14063-100

100 LINGETTES AGROALIMENTAIRE



Conditionnement :

Format de lingette : 160 x 200mm – Non-tissé en cellulose 25g/m²
Boîte de 200 lingettes

Composition:

Ethanol , Propan-2-ol.

Propriétés microbiologiques :

- Bactéricide : EN 1276 en 30 secondes (conditions de saleté), EN 1276 en 5 minutes (lait écrémé 1%), EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté et lait écrémé 1%).
- Bactéricide sur Salmonella typhimurium : EN 1276 en 30 secondes (conditions de saleté), EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté).
- Bactéricide sur Listeria monocytogenes : EN 1276 en 30 secondes et EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté).
- Levuricide sur C. albicans : EN 1650 en 30 secondes (conditions de saleté), EN 1650 en 5 minutes (lait écrémé 1%), EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté et lait écrémé 1%).
- Fongicide sur A. brasiliensis (ex.niger): EN 1650, EN 13697 en 5 minutes (conditions de propreté et lait écrémé 1%).
- Virucide sur le rotavirus : EN 14476 en 5 minutes (conditions de saleté).

Mode d'emploi :

Passer la lingette sur la surface préalablement nettoyée. Laisser agir entre 1et 15 minutes suivant l'activité antimicrobienne recherchée. Sèche rapidement et ne laisse aucun résidu.

Précautions d'emploi

Produit inflammable.

Ne pas utiliser comme produit de désinfection cutanée.

Produit réservé à une utilisation professionnelle.

Conforme à l'arrêté français du 8 septembre 1999 – section 1b concernant les constituants des produits de nettoyage, pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, présentés comme pouvant ne pas être rincés à l'eau potable après usage.

Lingettes agroalimentaires x100 : désinfection sans rinçage pour plans de travail

100 lingettes agroalimentaires pour les surfaces alimentaires : format prêt à l'emploi, solution alcool (éthanol + propan-2-ol) pour une désinfection rapide des plans de travail, équipements et zones de préparation, sans rinçage et sans



100 LINGETTES AGROALIMENTAIRES POUR LES SURFACES ALIMENTAIRES

Référence : 14063-100

résidu visible.

- **Sans rinçage, séchage rapide**
- **Spectre large (bactéries, levures, moisissures, certains virus)**
- **Ne laisse pas de résidu visible**
- **Format prêt à l'emploi, usage pro**
- **Boîte de 100 lingettes**

Hygiène des surfaces alimentaires : geste rapide, propre et efficace

Les **lingettes agroalimentaires** facilitent l'**assainissement sans rinçage** des zones de préparation (plans, poignées, balances, petites machines) avec une action rapide et un **séchage sans résidu visible**. Leur format **prêt à l'emploi** convient aux cadences des cuisines, laboratoires et ateliers de production.

La base **alcool** apporte un **spectre large** (bactéries, levures, moisissures, certains virus) pour les protocoles quotidiens, tout en simplifiant la logistique et le réassort.

Mode d'emploi :

- Nettoyer la surface si nécessaire, puis passer la lingette uniformément.
- Laisser agir **1 à 15 minutes** selon le niveau d'assainissement recherché.
- Laisser sécher à l'air ; **sans rinçage**, ne laisse pas de résidu visible.
- Refermer la boîte après usage pour éviter le dessèchement.
- Répéter l'opération selon votre protocole interne.

Précautions d'utilisation :

- **Produit inflammable** : tenir éloigné des flammes et sources de chaleur.
- Usage professionnel ; ne pas utiliser comme désinfection cutanée.
- Ventiler les locaux ; éviter le contact avec les yeux.
- Conserver fermé, au sec, hors de portée des enfants.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits d'entretien.