

90.104C **90.106C**

LINGETTES DESINFECTANTES AGRO-ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Sans rinçage et prêtes à l'emploi
- Sa solution imprégnée en éthanol permet une désinfection à 99,9%
- Les lingettes faites de viscose apporte une excellente absorption et une bonne résistance
- Bactéricides, fongicides, virucides & levuricides
- Méthode simple et rapide permettant de n'appliquer que la dose requise de désinfectant sur la surface à traiter. Autorise une désinfection durant la fabrication, assurant ainsi des gains non négligeable en matière de productivité et de sécurité.

Préconisé:

- Pour la désinfection efficace et rapide des petites surfaces, petits matériels et ustensiles en contact avec les denrées alimentaires, les mains du personnels (peau non lésée) et de tous types de surfaces dans le domaine de la santé publique par essuyage.



Réf	Qté lingettes / bidon	Dimension lingette	Poids bidon
90.104C	200	200 x 200 mm	800 g
90.106C	100	130 x 180 mm	246 g

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Nom du produit :	Lingettes désinfectantes agro-alimentaire
Type de produit :	À usage unique – TP1, TP2 & TP4
Composition :	100% viscose
Couleur :	Bleue
Grammage :	23 g/m ² (±12%)
Solution imprégnée :	Ethanol à 60%
Odeur :	Alcoolisée
Péremption :	2 ans après la date de fabrication (voir sur emballage)



INDUSTRIES

Industrie / Chimie / Pétrochimie / Agro-alimentaire / RHF / CHR / Collectivité / Administration / Santé / Médical / Chirurgie / Hygiène / Entretien / Nettoyage / Salle propre / Laboratoire / Pharma / Recherche

90.104C**90.106C****LINGETTES DESINFECTANTES AGRO-ALIMENTAIRE****CERTIFICATION ET NORMES**

Conforme à la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires - Rinçage facultatif (Arrêté du 08/09/1999).

Compatible à la désinfection des surfaces en milieu médical (ANSM positionnement réglementaire du 11/02/2015).

Conforme aux normes :

- **NF EN 1040** - temps de contact: 5 min - activité bactéricide de base des antiseptiques et des désinfectants chimiques.
- **NF EN 1276** - temps de contact: 5 min - activité bactéricide des désinfectants utilisées dans l'industrie et en collectivités.
- **NF EN 13697** - temps de contact: 5 min - activité bactéricide des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine de l'agro-alimentaire, dans l'industrie, dans les domaines domestiques et en collectivité.
- **NF EN 13697** - temps de contact: 1 min - activité fongicide des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine de l'agro-alimentaire, dans l'industrie, dans les domaines domestiques et en collectivité
- **NF EN 14476** - temps de contact: 30 sec - activité virucide des désinfectants utilisés en médecine humaine.
- **NF EN 1650** - temps de contact: 15 min : activité fongicide ou levuricide des antiseptiques et des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine de l'agro-alimentaire, dans l'industrie, dans les domaines domestiques et en collectivité.

PRECAUTION D'UTILISATION : Se référer à la Fiche de données de sécurité

- 1 - Garder le couvercle fermé après usage.
- 2 - Conserver hors de la portée des enfants.
- 3 - En cas de contact direct avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste si le problème persiste.
- 4 - Ne pas utiliser à proximité d'une flamme nue ou d'un corps incandescent.
- 5 - Entreposer dans un endroit sec, bien ventilé à l'abri des rayons directs du soleil et loin de toute source de chaleur et d'ignition.

INFORMATIONS LOGISTIQUES**Caractéristiques carton**

Article	Taille mm	Poids brut kg	QTE/ Palette
90.104C	560 x 230 x 250	7,8	56
90.106C	350 x 265 x 180	3	99

**Caractéristiques d'un bidon**

Taille mm	Cdt
Ø 110 x 240	10 x 200
Ø 85 x 160	12 x 100

**Codes EAN**

Article	Bidon	Carton
90.104C	3700381504490	3700381517810
90.106C	3700381506807	3700381517827



KOLMI HOPEN SASU

Bld de la chanterie | 49124 Saint Barthélemy d'Anjou – France

Bld de la chanterie | BP 10059 – 49181 Saint Barthélemy d'Anjou Cedex – France

T : 33 (0) 241 963 434 | F : + 33 (0) 241 963 453 | sales@kolmi-hopen.com | www.h-open.com