

Version : 01.2015

PS 8053C

LINGETTES IMPREGNEES DESINFECTANTES CONTACT ALIMENTAIRE - SANS RINÇAGE

PROPRIETES

PS 8053C est une lingette désinfectante contact alimentaire, sans rinçage, à usage unique imprégnées d'une solution désinfectante et nettoyante efficace et rapide sur les surfaces, petits matériels et ustensiles en contact avec les denrées alimentaires, les mains du personnel (peau non lésée) et tous types de petites surfaces dans les domaines de la santé publique par essuyage.

La désinfection au moyen d'une lingette imprégnée est une méthode simple 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, réduisant notamment les risques de contamination croisée. Le rinçage systématique à l'eau potable est facultatif, mais conseillé à intervalle de temps régulier.



CARACTERISTIQUES

<u>Caractéristiques de la solution d'imprégnation :</u>	<u>Caractéristiques de la lingette :</u>
- Aspect-----liquide limpide	- Matière----- Non tissé wetlaid viscosé 23 gsm
- Couleur -----incoloré	- Couleur ----- bleue
- Densité-----0,891 +/- 0,020	- Dimension----- 200 x 200 mm
- pH -----7,0 +/- 0.5	- Nombre de lingette----- 200 formats
- Point éclair -----22°C	- Taux d'imprégnation----- 525 ml
- Substance active -----éthanol	- Couleur boîte ----- blanche
	- Couleur capot ----- vert



▪ Solution désinfectante bactéricide, virucide et fongicide (ARVO21SR) **homologuée par le Ministère de l'Agriculture** ou le Ministère de l'Écologie sous la référence N° 2020459 dose d'emploi 100% pour ses propriétés antibactériennes.

▪ Solution **désinfectante bactéricide, virucide et fongicide** conforme à :

- la norme **bactéricide EN 1276**, temps de contact : 5 min, à 20°C, lorsqu'elle est diluée à 80 % (volume / volume) dans de l'eau dure, dans des conditions de propreté (0,3 g. / l. d'albumine bovine) vis à vis des souches de référence Enterococcus hirae CIP 58.55, Escherichia coli CIP 54.127, Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467, Staphylococcus aureus CIP 4.83, Salmonella typhimurium CIP 58.58 et Listeria monocytogenes CIP 78.38.

Pour locaux de stockage (dont parois), matériels de stockage et de transport. Produits d'origine animale (POA), produits d'origine végétale (POV), TP4.

- la norme **bactéricide EN 13697**, temps de contact : 5 min, à 20°C, lorsqu'elle est diluée à 80 % (volume / volume) dans de l'eau dure, dans des conditions de propreté (0,3 g. / l. d'albumine bovine) vis à vis des souches de référence Enterococcus hirae CIP 58.55, Escherichia coli CIP 54.127, Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467, Staphylococcus aureus CIP 4.83.

- la norme **bactéricide EN 13697**, temps de contact : 5 min, à 20°C, lorsqu'elle est diluée à 80 % (volume / volume) dans de l'eau dure, en présence de 1% (volume / volume) de lait écrémé reconstitué vis-à-vis des souches de référence Enterococcus hirae CIP 58.55, Escherichia coli CIP 54.127, Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467, Staphylococcus aureus CIP 4.83.

- la norme **virucide EN 14476**, temps de contact : 30 secondes, à 20°C, à la concentration de 80%, dans des conditions de propreté contre la souche virale Influenza type A H1N1).

HITAM France - Z.I des Sept Sorts - 9. Rue de la Merlette - 77260 SEPT-SORTS - Tél. 01.60.32.91.39 - Fax. 01.60.32.91.89 - Mail. commercial@hitam.fr

Conformité à la Législation : produit réservé à un usage professionnel.

Les renseignements figurant sur cette notice sont donnés de bonne foi. Nous attirons cependant l'attention des utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ces renseignements ne sauraient constituer de notre part ni une garantie ni un engagement. La manipulation et la mise en œuvre de notre produit échappant à notre contrôle. Pour plus de renseignements, la fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande. Vérifier auprès de nos services que la présente fiche n'a pas été modifiée par une édition plus récente.

Version : 01.2015

- la norme **fongicide EN 1650**, temps de contact : 15 mn, à 20°C, conditions de propreté (0,3 g. / l. d'albumine bovine) vis à vis des souches *Candida albicans* IP 48.72, *Cladosporium cladosporioides* IP 1232.80 et *Penicillium verrucosum* var. *cyclopium* IP1231.80. Il ne présente qu'une activité fongicide partielle (inférieure à la réduction de population de 104 recherchée) en 15 minutes de contact à 20° C dans les conditions de propreté (0,3 g. / l. d'albumine bovine) vis à vis d'*Aspergillus niger* IP 1431.83.

▪ Autorisé pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à **entrer en contact avec des denrées**, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

▪ Le rinçage systématique à l'eau potable des surfaces traitées et matériels d'application est facultatif. (Arrêté du 08/09/1999 modifié, annexe I, section 1b), mais conseillé à intervalle de temps régulier.

▪ Conforme au règlement biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, type de produits :

→ TP1 : produit biocide destiné à l'hygiène humaine, → TP2 : désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides, → TP4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et aliments pour animaux.

UTILISATIONS

PS 8053C utilisables sur les couteaux, machines à jambon, hachoirs, vitrines frigorifiques, réfrigérateurs, moules, marbres, sanitaires, poignées de porte, jouets...

PS 8053C est compatible avec tous types de matériaux y compris aluminium et alliages galvanisés.

Produits d'origine animale (POA): locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

Produits d'origine végétale (POV): locaux et matériels de stockage, matériel de transport et de récolte.

Un essai préalable avant utilisation est nécessaire.

UTILISATEURS

PS 8053C est à utiliser par les professionnels.

MODE D'EMPLOI

Lingettes prêtes à l'emploi, à usage unique. Lors de la première utilisation, ôter le couvercle de la boîte. Passer une lingette, prise au centre du bobinot, dans l'opercule. Ensuite, lors que chaque utilisation soulever la languette du couvercle, sortir la lingette jusqu'à la prédécoupe, puis la tirer d'un coup sec à l'horizontal. Passer la lingette sur les surfaces. Laisser sécher ou essuyer si nécessaire avec un chiffon. Bien refermer le couvercle après utilisation.

Un essai préalable est recommandé.

CONDITIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

Produit dangereux, respectez les précautions d'emploi.

Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

CONFORMITE A LA LEGISLATION

Préparation en conformité au règlement (CE) n°1272/2008 et ses adaptations relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses.

Produit en conformité avec l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

