



SPRAY DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE SR

Le SPRAY DÉSINFECTANT
ALIMENTAIRE SR **est destiné**
à la désinfection des surfaces

INDICATIONS

Désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires, sans nécessité rinçage (Arrêté du 8 Septembre 1999).

COMPOSITION

Ethanol (N°CAS 64-17-5 : 522,5 mg/g), excipients.



DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Solution incolore

Densité à +20°C : $\approx 0,9$

pH du produit pur à +20°C : ≈ 4

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide à 20 °C en 5 minutes : EN 1040, EN 1276, EN 13697.

Fongicide à 20 °C en 5 minutes : EN 1275, EN 1650, EN 13697.

Homologué en traitement bactéricide et fongicide à la dose de 100 % sous le N° 2060061, POA : locaux de stockage, matériel de transport, matériel de laiterie.

POV : locaux et matériel de stockage, parois des locaux de stockage, matériel de transport.

Animaux domestiques : locaux de préparation et matériel de transport de la nourriture.

MODE D'EMPLOI

Solution prête à l'emploi. Ne pas diluer. Pulvériser uniformément sur les surfaces préalablement nettoyées. Laisser agir. Temps de contact minimum : 5 minutes. Essuyer si nécessaire. Pour la fréquence d'utilisation et le nettoyage du matériel d'application, se référer au plan d'hygiène en place.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux - respectez les précautions d'emploi (établies selon les règles européennes en vigueur en matière de classification et d'étiquetage des produits chimiques).

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Stocker entre +5°C et +25°C.

Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 – TP4) - usage professionnel.

CONDITIONNEMENTS

3 flacons — 1L réf : 1611153

6 flacons — 1L réf : 1611070

USAGE PROFESSIONNEL

Homologation n°2060061



Pavé du Moulin • 59260 Lille - Hellemmes • France
Tél. +33 3 20 67 67 67 • Fax +33 3 20 67 67 68 • www.anios.com

SPRAY DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE SR



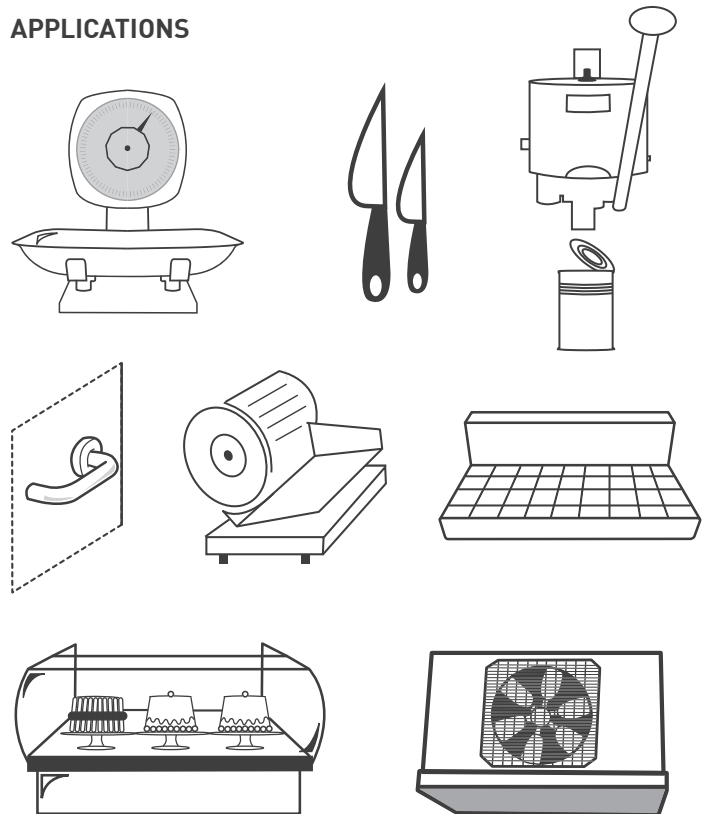
Les 6 points forts du SPRAY DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE SR

- Assure une désinfection complète des zones à risque après nettoyage.
- Permet une désinfection des surfaces ou du matériel sensible à l'humidité et des zones difficilement accessibles (évaporateur, cellule de refroidissement).
- Pulvérisateur assurant une diffusion homogène.
- Buse du pulvérisateur réglable.
- Homologué en Bactéricidie et Fongicidie.
- Désinfectant puissant efficace sur les bactéries, levures et moisissures.

Bactéricide : EN 1040, EN 1276, EN 13697.

Fongicide : EN 1275, EN 1650, EN 13697.

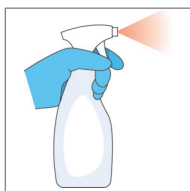
APPLICATIONS



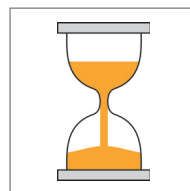
MÉTHODE



1. Enlever les souillures apparentes.



2. Pulvériser.



3. Temps de contact :
5 à 15 min.



4. Essuyer ou laisser sécher.

Team Pro
Une Équipe de Spécialistes

 **Laboratoires
ANIOS**
Le professionnel de la désinfection

Pavé du Moulin • 59260 Lille - Hellemmes • FRANCE
Téléphone +33 3 20 67 67 67 • Fax +33 3 20 67 67 68 • www.anios.com