



Dégraissants désinfectants
alimentaires

Désinfectants alimentaires

Nettoyants désinfectants

Nettoyants désinfectants
javellisés

SOLIGERM

► *Lingettes désinfectantes x 200*

Soligerm



Homologué par le Ministère de l'Écologie

Usage bactéricide, levuricide et fongicide - Numéro d'homologation : BTR0353



POINTS FORTS

Lingette imprégnée désinfectante

Bactéricide EN 1276, EN 13697
Levuricide EN 1650, EN 13697
Fongicide EN 1650, EN 13697

Apte contact alimentaire

Lingette prête à l'emploi

Respectueux de toutes les normes d'hygiène

AVANTAGES

Élimine la plupart des bactéries
responsables des intoxications
alimentaires

S'utilise sur toutes les surfaces
et matériels

Usage unique, aucun rinçage

LA solution pour respecter la
méthode HACCP en laboratoires

► PROPRIÉTÉS

- SOLIGERM LINGETTES DESINFECTANTES est spécialement conçu pour la désinfection des surfaces et matériels pour éliminer les bactéries, levures et champignons.
- SOLIGERM LINGETTES DESINFECTANTES est bactéricide selon les normes EN 1276 et EN 13697 (efficace sur *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* en 5 minutes à 20°C en conditions de propreté et lait écrémé 1% et sur *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium* en 5 minutes à 20°C en conditions de propreté).
- SOLIGERM LINGETTES DESINFECTANTES est virucide sur le rotavirus (EN 14476) en 5 minutes à 20°C en conditions de propreté.
- SOLIGERM LINGETTES DESINFECTANTES est levuricide selon les normes EN 1650 et EN 13697 en 5 minutes, 20°C en conditions de propreté et lait écrémé 1%.
- SOLIGERM LINGETTES DESINFECTANTES est fongicide sur *A. brasiliensis* (ex.niger) selon les normes EN 1650 et EN 13697 en 5 minutes, 20°C en conditions de propreté et lait écrémé 1%.

SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES est conforme à la réglementation française relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (arrêtés du 8 septembre 1999 et du 19 décembre 2013).

► UTILISATION

- SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES s'utilise chez les professionnels pour la désinfection des surfaces, plans de travail et petits matériels : dans les cuisines, en restauration, les entrepôts...
- SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES s'utilise en milieu domestique pour la désinfection des surfaces, plans de travail, éviers, réfrigérateurs, petits matériels de cuisine...

► MODE D'EMPLOI

- La surface à traiter doit être propre.
- Tirer horizontalement la lingette SOLIGERM LINGETTES DÉSINFECTANTES jusqu'à la pré-découpe. Séparer d'un coup sec.
- Bien refermer le couvercle après usage.
- Frotter la lingette sur les surfaces à désinfecter. Laisser agir 5 minutes. Laisser sécher (désinfection par évaporation de l'alcool isopropylique).
- Ne nécessite aucun rinçage.
- Jeter la lingette usagée dans un conteneur à déchet dangereux.
- La surface traitée peut-être réutilisée après séchage.

► CARACTÉRISTIQUES PRODUIT / COMPOSITION

- Lingettes bleues imprégnées d'une lotion désinfectante
- Densité : 0,902 à 0,904 (lotion désinfectante)



Informations Biocides (règlement 528/2012) : Type de produit : solution hydroalcoolique sur lingettes. Utilisation : désinfectant de surfaces en contact avec les denrées alimentaires (TP4). Contient : 54 % (m/m) d'Ethanol.

► PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

ATTENTION

Liquide et vapeurs très inflammables. Provoque une sévère irritation des yeux. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Tenir hors de portée des enfants. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toutes autres sources d'inflammation. Ne pas fumer. Eviter tout contact avec les yeux, les muqueuses, la peau irritée ou lésée. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste : Consulter un médecin. Se laver les mains soigneusement après manipulation. Eliminer le contenu/récipient dans un centre d'élimination conforme à la réglementation locale. Ne pas jeter dans les égouts et les cours d'eau.

► MANIPULATION ET STOCKAGE

Stocker à température ambiante, ne pas dépasser 40°C. Conserver à l'écart de toute flamme, corps incandescent ou source d'étincelles. Ne pas fumer. 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.

► LOGISTIQUE

CODE INTERNE :	S470950
GENCOD :	3 34602 470950 3
U.C. :	boîte de 200 lingettes
Nbre U.C. /carton :	6
Nbre cartons/couche :	10
Nbre couches/palette :	6
Nbre cartons/palette :	60

FICHE TECHNIQUE



SOLIGERM
Lingettes désinfectantes
x 200



Désinfectants alimentaires

DÉSINFECTION