

SANOPRO BACTERICIDE

DETERGENT DESINFECTANT DESODORISANT

Version n°6.1 applicable le 06/02/2017

APPLICATIONS

SANOPRO BACTERICIDE est un détergent bactéricide parfumé qui permet de désinfecter et de désodoriser efficacement les surfaces et les sols traités.

Partenaire indispensable de l'entretien en milieu professionnel, il trouve facilement son application dans des locaux communs, locaux d'entreprises, centres de soins, maisons de retraite, collectivités, crèches, écoles, salles de restauration, lieux publics, résidences, et tous milieux industriels, en laissant après application une agréable rémanence. Sa formulation permet un usage en milieux alimentaire et une intégration dans une démarche HACCP. Conforme à la norme bactéricide EN1276 en présence de substances interférentes.

AVANTAGE PRODUIT

Propriétés:	Détergent désinfectant bactéricide dès 15ml/L d'eau selon la norme EN1276.
Protection de l'utilisateur :	Formule non classé dangereuse pour l'utilisateur selon la directive CE/1999/45 et le règlement CE N°1272/2008(CLP).
Ultra polyvalent :	Sans chlore. Utilisable sur toutes les surfaces. Produit trouvant également son application dans le cadre d'un protocole HACCP.

CONSEILS D'UTILISATION

Zone à Traiter	Méthode d'application	Dilution	Finition
<u>Sols</u>	Appliquer à l'aide de la centrale de désinfection avec une microfibre ou un balai à plat, après l'avoir dilué dans de l'eau tiède.	1.5%	Ne nécessite pas de rinçage.
<u>Surfaces</u>	Ranger tous les aliments et les préparations en cours. Ramasser et décrocher les souillures les plus importantes à l'aide d'une raclette ou d'un balai brosse. Avec une centrale de désinfection, pulvériser la solution sur les surfaces à nettoyer, puis frotter à l'aide d'une brosse ou d'une lavette pour les plans de travail.	1.5%	Laisser agir 5 minutes puis rincer à l'eau claire.
<u>Jouets d'enfants</u>	Appliquer à l'aide d'une microfibre, après l'avoir dilué dans de l'eau tiède.	1.5%	Laisser agir 5 minutes puis rincer à l'eau claire. Sécher.

SANOPRO BACTERICIDE

DETERGENT DESINFECTANT DESODORISANT

Version n°6.1 applicable le 06/02/2017

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide limpide
Couleur : Vert, Ambrée
Parfums disponibles : Pin, Verveine.

pH: $7.4 \pm 0,5$
Densité: $1.00 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

ELIMINATION – BIODEGRADABILITE

Filière d'élimination : Eliminer comme déchets spéciaux conformément aux réglementations locales et nationales en vigueur.

Le petit plus Eco-responsable : Rincer l'emballage à la dernière utilisation.
Eviter le rejet dans l'environnement.

Biodégradabilité : Contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L, 1L
Carton de 4x5L, 18x1L
Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs.

RÉGLEMENTATION

Usage strictement professionnel.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

DLUO : 1an.

Activité	Dilution	Temps de contact	Normes	Souches
Bactéricide	1.5%	5 min	EN 1276 (condition de saleté)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i>

Substances actives biocides TP4 et TP2: Chlorure de didécylidiméthylammonium CAS n°7173-51-5= 0.70%(m/m), Chlorure d'alkyl diméthyl benzy ammonium CAS n°68391-01-5: 0.525% (m/m) et 2-Propanol CAS n°67-63-0= 1.50%(m/m).

TP2°: Désinfectants pour les surfaces matériaux équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. Désinfectants pour les sanitaires. Désinfection des locaux ayant reçu ou hébergé des malades et ceux où sont donnés des soins médicaux ou paramédicaux.

TP4° : Traitement bactéricide d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine et traitement bactéricide de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe*, et restauration**.

*Les usages TP2 et TP4 ne relèvent pas d'autorisation de mise sur le marché pendant la période transitoire.

- Transformation en vue de la remise directe* = artisans : poissonniers, détaillants en produits laitiers, productions à la ferme, ateliers attenants aux grandes et moyennes surfaces. Attention, les artisans bouchers charcutiers, boulangers, pâtisseries et traiteurs ne sont pas concernés par la dérogation et les produits utilisés dans ce cadre doivent avoir une AMM.
- Restauration** = commerciale et collective à caractère social.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez-vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.