

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Savon antiseptique MANO SEPT**Code Bobet : **21676 : 5L**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Aspect : liquide clair

Couleur : Légèrement jaune

Densité : 1,005 +/- 0,005 (20°C)

pH : 5,5 +/- 0,5 (20°C)

Matière active : Chlorure de dicétyl diméthyl ammonium (n°CAS 7173-51-5) à 0.9% (9g/l). Chlorure d'alkyl diméthyl benzyl ammonium (n°CAS 68424-85-1) à 0.9% (9g/l).

PROPRIETES BIOCIDES:

BACTERICIDIE - 50 % TP1, TP2

EN1276 - 30 sec - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.

BACTERICIDIE - 80 % TP1, TP2

EN13727 - 60 sec - 20°C - saleté. 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

BACTERICIDIE - 3 ml TP1, TP2

EN1499 - 30 sec - 20°C

Souches testées : Escherichia coli K12.

LEVURICIDIE - 80 % TP1, TP2

EN13624 - 60 sec - 20°C - saleté. 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Candida albicans.

VIRUCIDIE - 50 % TP1, TP2

EN14476 - 30 sec - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine + 3ml d'érythrocytes de mouton

Souches testées : Adenovirus type 5, Norovirus murin.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, type de produit (TP) n°:

1 - Produits biocides destinés à l'hygiène humaine

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

DESCRIPTION :

Le savon antiseptique MANO SEPT est un nettoyant et désinfectant prêt à l'emploi pour l'hygiène des mains. A utiliser aussi souvent que nécessaire. C'est une lotion de lavage douce avec glycérine, formulée sans EDTA, parfum ni colorant.

UTILISATION / ENTRETIEN :

- Pour les industries agroalimentaires et les collectivités
 - * Type de matériel: Distributeur automatique ou manuel
 - * Méthode : Frictionner une noisette de produits sur des mains saines sans lésion et irritation (3 mL)
 - * Température d'utilisation : Ambiante
 - * Concentration utilisation : pur
 - * Temps de contact : 30 sec à 60 secondes.

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable

CONDITIONNEMENT :

Bidon de 5 litres

SÉCURITÉ :

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Se référer à l'étiquette ou la FDS
- Ne pas diluer dans une eau contenant plus de 30-40ppm de chlorures.
- Ne pas utiliser à température >40°C

2°) STOCKAGE :

- La DDM (Date De Durabilité Minimale) est de 12 mois (voir conditionnement)
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.
- Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos.
- Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.

NORMES :

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique.