vaisselle manuelle

Fiche technique

Sv bact

Liquide vaisselle désinfectant concentré

C'est un liquide vaisselle concentré désinfectant, parfumé au citron.
Permet le lavage, le dégraissage et la désinfection de la vaisselle à la main.
Facilite l'égouttage et le séchage de la vaisselle. Conserve ses propriétés si les eaux sont calcaires.
Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide. Sporicide. Tuberculocide. Mycobactéricide. Bactériophage.(voir au verso pour plus de détails).

Mode d'emploi

Verser dans un bac d'eau chaude (40 à 45°C) un peu de produit : 1 à 2 g/l.
Pour une action désinfectante : se référer aux normes ci-après selon l'activité désinfectant souhaitée. Eliminer les déchets les plus importants de la vaisselle et du matériel.
Laisser tremper 5 à 30 minutes puis laver et rincer à l'eau claire. Laisser sécher sans essuyer.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5L,
carton de 12 flacons de 1L avec bouchon push pull,
ecobox de 5L.
Dimensions support ecobox (vendu séparement) : L : 24cm/ H : 17,5cm/ P : 25,5cm

Données techniques

- Aspect : liquide limpide jaune
- pH : 6 - 7
- Densité : 0,98 - 1,00

Précautions

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Port de gants conseillé.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosif/irritant pour la peau, catégorie 2
Lésions oculaires graves/irritation oculaire, catégorie 1
Dangereux pour le milieu aquatique – Danger aigu, catégorie 1
Dangereux pour le milieu aquatique – Danger chronique, catégorie 2

Produit biocide TP 4

Substances actives biocides : chlorure de n-alkyl (C12-16)-n,n-dimethyl-n-benzylammonium,
CAS 68424-85-1, 48.00 g/kg

Date de péremption :
24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.
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. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule déposée au centre Antipoison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.
Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.
Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.
Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

03-003-2026 Ind. 17

ACTIF SUR CORONAVIRUS HUMAIN HCoV-229E
SANS VLER*
C.A Contact Alimentaire
Hygiène professionnelle HACCP



photo non contractuelle

(connecteur Ecobox vendu séparement.)

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

FABRIQUÉ EN FRANCE

* Sans Valeur Limite d'Exposition Règlementaire française.

UTILISATION À 40 - 45°C utilisation en trempage eau chaude / plonge

	NORMES	DILUTIONS collectivités - restaurants - IAA*	DILUTIONS industrie de la viande		SOUCHES
					* Industrie Agroalimentaire
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 1276**	1.5%	2%	5 min	Enterococcus faecium
		1.5%	2%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1%	1.5%	5 min	Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 13697	2.5%	3%	5 min	Enterococcus faecium
		2%	2.5%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1.5%	2.5%	5 min	Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 16615	1.5%	/	5 min	Enterococcus faecium
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 1650**	2% 1%	2% 1.5%	5 min 15 min	Candida albicans
	EN 13697	3% 2%	3% 2%	5 min 15 min	Candida albicans
	EN 16615	2%	/	5 min	Candida albicans
FONGICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 1650**	5%	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasilensis
	EN 13697	5%	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasilensis
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 14476** **SPECTRE LIMITÉ***	2%	/	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E
		4%	/	30 min	Parvovirus, Rotavirus, Virus Hepatite A
	EN 16777 **SPECTRE LIMITÉ***	2%	/	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E
		4%	/	30 min	Parvovirus, Rotavirus, Virus Hepatite A
SPORICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 13704**	2.5%	/	30 min	Bacillus subtilis
		3.5%	/	30 min	Clostridium sporogenes
TUBERCULOCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 14348**	2.5%	/	30 min	Mycobacterium terrae
	EN 14563	3%	/	30 min	Mycobacterium terrae
MYCOBACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 14348**	2.5%	/	30 min	Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium
	EN 14563	3.5%	/	30 min	Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium
BACTÉRIOPHAGE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 13610**	2%	/	30 min	Bactériophage P001, Bactériophage P008

***SPECTRE LIMITÉ**
autres souches couvertes par la norme

Rotavirus
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Poxviridae

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com