

métaux

Fiche technique

NDENOX

Nettoyant désinfectant inox alimentaire

Nettoie et désinfecte toutes les surfaces en inox : éviers, table de travail, ustensiles, encadrements...
Convient également pour les chromes et l'émail.
Dégraisse en profondeur sans laisser de traces.
Redonne à l'inox tout son éclat.
Bactéricide. Levuricide. Virucide. (voir au verso pour lus de détails)

Mode d'emploi

Pulvériser le produit pur sur la surface à nettoyer, laisser agir 5 à 15 minutes selon la désinfection souhaitée.
Frotter si nécessaire. Rincer puis essuyer dans le cas de surfaces pouvant entrer en contact alimentaire.

Conditionnements

Bidon de 5L
Pulvérisateur de 750 mL

Données techniques

- Aspect : liquide limpide rose
- pH : 2,1 - 3,0
- Densité : 0,99 - 1,01

Précautions

Éviter les projections oculaires.
Ne pas utiliser sur le marbre ou en association avec des détergents anioniques ou des produits oxydants (eau de javel).

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3.

Produit biocide TP 2 / TP 4

Substances actives biocides : CHLORURE DE N-ALKYL(C12-16)-N,N-DIMETHYL-N-BENZYLAMMONIUM, CAS : 68424-85-1, 9.50 g/kg, ALCOOL ETHYLIQUE, CAS : 64-17-5, 50.00 g/kg.

Date de péremption : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage peut être éliminé en tant que déchet non 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.

11-09-2025 Ind. 6

ACTIF SUR CORONAVIRUS HUMAIN HCoV-229E

C.A Contact Alimentaire

SANS VLER



* Sans Valeur Limite d'Exposition Règlementaire française.

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

	NORMES			C°	SOUCHES
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1276	**PUR**	5 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 13697	**PUR**	15 min	20°C	Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	**PUR**	15 min	20°C	Candida albicans
	EN13697	**PUR**	15 min	20°C	Candida albicans
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14476 virus enveloppés*	**PUR**	5 min	20°C	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E

***VIRUS ENVELOPPÉS**
autres souches couvertes par la norme

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
Virus de la grippe
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