



Visuel non contractuel



SURFACES

CARELYS® PLUS Nettoyant désinfectant

Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel y compris ceux pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.



- Produit prêt à l'emploi : s'utilise sans dilution.
- Large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide et virucide.
- Pulvérisation sous forme de mousse : meilleur temps de contact, moins de volatilité des composants.
- Sans alcool, sans colorant, sans parfum : idéal pour les surfaces sensibles et respecte les utilisateurs.

CONDITIONNEMENTS ET REFERENCES

Réf. 611 – Vaporisateur de 750 ml

Réf. 6115 – Bidon de 5L

MODE D'EMPLOI

Solution prête à l'emploi, ne pas diluer.

Pulvériser directement le produit sur la surface à traiter ou sur la lavette. Bien répartir le produit (+/- 6 ml/m² soit environ 10 pulvérisations). Laisser agir entre 3 et 30 minutes selon l'efficacité antimicrobienne souhaitée. Le rinçage est inutile excepté sur les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Pour la fréquence d'utilisation, se référer au plan d'hygiène en place.

DLUO : voir emballage.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Conserver le récipient bien fermé.

Stocker entre +5 et +35°C, dans un endroit sec et bien ventilé.

COMPOSITION

Chlorure de didécyldiméthylammonium (n° CAS 7173-51-5) = 3 mg/g, excipients.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide en 3 min à 20°C (EN 13727, EN 13697).

Levuricide en 5 min à 20°C et fongicide en 20 min à 20°C (EN 13624, EN 13697).

Actif selon EN 14476 en 1 min à 20°C sur HIV-1, Rotavirus, Herpesvirus, PRV (virus modèle HBV), BVDV (virus modèle HCV), Vaccinia virus. Actif selon EN 14476 en 5 min à 20°C sur Polyomavirus SV40 et en 30 min à 20°C sur Norovirus et Adenovirus.

Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact ou non avec les denrées alimentaires (Groupe 1-TP 2 & 4).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Texture : liquide fluide

Couleur : incolore

pH : 6,00 (neutre)

Densité : +/- 1

Stabilité : La préparation est stable dans les conditions de manipulation et de stockage recommandées dans la FDS.

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

N° d'urgence : INRS 01 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels et sur le site www.quickfds.com.

Réservé à un usage professionnel.

La responsabilité d'ORAPI HYGIENE n'est engagée que pour les utilisations et préconisations mentionnées sur cette fiche et l'utilisation du produit dans son emballage d'origine.

ORAPI HYGIENE
69120 Vaulx-en-Velin


La référence de l'hygiène professionnelle