

# DÉSINFECTION

Dégraissants désinfectants

# Soligerm



## SOLIGERM

Dégraissant désinfectant **750 ML**

### ➤ Désinfecte : surfaces et matériels

Bactéricide EN 1276, EN 13697, EN 16615  
Levuricide Fongicide EN 1650, EN 13697, EN 16615  
Virucide sur virus enveloppés EN 14476 et EN 16777

### ➤ Dégraisse

Élimine efficacement tous types de corps gras



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

## PROPRIÉTÉS

Réservé à un usage professionnel. SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT dissout rapidement les corps gras et élimine rapidement et efficacement tous type de graisses.

SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est bactéricide, levuricide, fongicide et virucide sur virus enveloppés.

### CUISINE, IAA, INDUSTRIES, COLLECTIVITES, INSTITUTIONS

Bactéricide EN 1276, EN13697, EN 16615 (Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Listeria et Salmonelle) pur, 15 min, 20°C.

Levuricide, Fongicide EN 1650, EN13697, EN 16615 (sur Candida albicans et Aspergillus brasiliensis) pur, 15 min, 20°C.

Virucide (virus enveloppés) EN 14476, EN 16777 (Adénovirus, Norovirus, Vaccine, Coronavirus human coronavirus strain 229E), pur, 15 min, 20°C.

### BOUCHERIES ET ABATTOIRS

Bactéricide EN 1276, EN 13697, pur, 15 min, 4°C.

Bactéricide EN 1276, EN 13697 (sur Salmonelle et Listeria), pur, 30 min, 4°C.

Levuricide EN 1650, EN13697 (sur Candida albicans), pur, 15 min, 4°C.

SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT est conforme à la réglementation française relative aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (arrêtés du 8 septembre 1999 et du 19 décembre 2013).

## UTILISATION

SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT s'utilise pour le dégraissage et la désinfection de toutes les surfaces et petits matériels de laboratoires : matériels de préparation (couteaux, hachoirs, mixers, malaxeurs, trancheuses, etc.), plans de travail, surfaces lavables, matériels de distribution et de stockage, etc. Sols et autres surfaces non destinées à recevoir des aliments.

## MODE D'EMPLOI

SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT s'utilise par pulvérisation directe sur la surface à traiter :

- Pulvériser sur la surface à traiter.
- Laisser agir selon la norme de désinfection souhaitée.
- Rincer soigneusement à l'eau potable. Le support ou matériel traité peut-être réutilisé après séchage.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Éviter le rejet dans l'environnement. Éliminer le contenu et son récipient conformément à la réglementation en vigueur.

En cas d'incident, contacter le centre-antipoison le plus proche.

## MANIPULATION ET STOCKAGE

Stocker à l'abri du gel et de la chaleur.

## CARACTÉRISTIQUES PRODUIT / COMPOSITION

- Liquide
- pH = 10
- Densité relative > 1
- Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement n°648/2004 et ses modifications.

SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT	
contient entre autres composants	
moins de 5%	Agents de surface cationiques et non ioniques
Désinfectant	

Informations relatives au règlement biocides 528/2012 : Contient 0,24% (m/m) de Chlorure de Didécyl diméthylammonium (CAS : 7173-51-5). Types de produit : TP2 : Désinfection des surfaces non utilisées en contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. TP 4 : Désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ; liquide hydro-soluble. A utiliser avant (N° lot) : voir sur le haut du facon.

## LOGISTIQUE

CODE INTERNE :	7005366
GENCOD :	3 34602 471725 6
U.C. :	pulvérisateur 750 ml
U.C./carton :	12
Cartons/couche :	10
Couches/palette :	5
Cartons/palette :	50