HD11283

LINGETTES ARVO 21 SR PREMIUM

Date de mise à jour : 30/06/2022 Version FT: 01

AGROALIMENTAIRE

DESCRIPTION

800 Lingettes désinfectantes & très résistantes sans rinçage

Autorisé par le Ministère de l'Écologie sous le N°2020459

Lingette désinfectante épaisse et résistante à usage unique pour la désinfection des surfaces : méthode sûre, rapide et pratique pour appliquer une dose adéquate de désinfectant.
Efficace sur virus selon EN14476 en 30s contre les virus enveloppés Influenzavirus type A H1N1 et Virus de la Vaccine (Modified Vacciniavirus Ankara (MVA), et contre les virus non enveloppés Norovirus en 1 minute et Adénovirus en 5 minutes.
Efficace sur bactéries, levures, moisissures et virus selon EN 1276, EN1500, EN1650, EN13697, EN13727+A2, EN16615, EN13624, EN14476+A1, EN14476+A2, EN16777
Nouveau format de 800 lingettes plus économique, disponible en seau distributeur ou sachet recharge.
Toutes nos bobines sont livrées en sac PEHD recyclable étanche pour assurer une durée de conservation optimale.
Fermeture du seau plus solide et plus pratique pour recevoir plusieurs recharges.

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Ethanol (n° CAS 64-17-5) à 60% (530 g/l)

Ce produit est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé.

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.
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. (voir site www.inao.gouv.fr).

UTILISATIONS

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie ...). Collectivité	Surface par essuyage	Ambiante	Pur	1 à 5 min

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industrie Agroalimentaire. Collectivité	Désinfection des mains par essuyage	Ambiante	Pur	1 à 5 min

Le rinçage systématique à l'eau potable des surfaces traitées et matériels d'application est facultatif (arrêté du 08 septembre 1999 modifié, annexe I, section 1b).

CATALOGUE MATÉRIEL QUARON : QUARON propose toute une gamme de matériels adaptés pour la sécurité du stockage (bac de rétention) et du transfert du produit (pompe vide fût, kit de soutirage), la maîtrise des concentrations (doseurs proportionnels) et la qualité de l'application (canon à mousse, centrale d'hygiène, pulvérisateur) pour tous les types de produits des gammes BASO/ARVO/INDAL.
Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur baso@quaron.com

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Lingette épaisse premium bleue, Mélange de fibres polyester/viscose
Couleur : Bleu(e)
Grammage : 40 g/m2 +/- 12%
Taille des lingettes : 200 mm² +/- 12%
Emballage : Sac en PEHD soudé
Odeur : Alcool.

LINGETTES ARVO 21 SR PREMIUM

Densité : Non applicable

pH pur : Non applicable

Point d'éclair : 18 °C pour la solution (en coupelle fermée).

PROPRIETES BIOCIDES

Biocide selon le règlement UE 528/2012
Autorisé par le Ministère de l'Écologie sous le N°2020459

BACTERICIDIE - 4 ml TP1
EN1500 - 1 min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté
Souches testées : *Escherichia coli K12.*

BACTERICIDIE - 100 % TP2, TP4
EN13697 - 1 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales
Souches testées : *Enterococcus hirae, Escherichia coli K12, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella Typhimurium, Listeria monocytogenes.*

LEVURICIDIE - 100 % TP2, TP4
EN13697 - 1 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales
Souches testées : *Candida albicans.*

LEVURICIDIE - 80 % TP1, TP2
EN13624 - 1 min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté
Souches testées : *Candida albicans.*

FONGICIDIE - 100 % TP2, TP4
EN13697 - 1 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales
Souches testées : *Aspergillus brasiliensis.*

VIRUCIDIE - 80 % TP1, TP2
EN14476 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande
Souches testées : *Adénovirus Type 5 ATCC, Norovirus murin S99.*

VIRUCIDIE - 80 % TP1, TP2
EN14476 - 30 sec - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté
Souches testées : *Influenzavirus type A H1N1, Modified Vacciniavirus Ankara (MVA).*

Règlement Biocide 528/2012 UE. 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
4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

CONDITIONNEMENTS

Types de conditionnements disponibles :
Carton de 2 seaux de 800 lingettes HD11283 CA2SEAUX800; 36 cartons par palette

Carton de 3 recharges de 800 lingettes HD11283 CA3RX800LING; 36 cartons par palette

DDM : 2 ans, voir conditionnement.

AGROALIMENTAIRE

LINGETTES ARVO 21 SR PREMIUM

Date de mise à jour : 30/06/2022 Version FT: 01

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez un centre anti-poison. L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet. Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

Conditions de stockage : Conserver uniquement dans le récipient d'origine dans un endroit frais et bien ventilé. Éviter : Chaleur et lumière solaire. Sources d'inflammation.

TRAITEMENTS DES DECHETS

Traitement des déchets : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Spécifications

Adresse de contact
QUARON H&D
BP 89152
3 Rue de la Buhotière
35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE
Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75
Fax : +33 (0)2 99 29 46 86
baso@quaron.com - www.basoarvo.com / www.quaron.com

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié
ISO 9001
ISO 14001

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.
Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent. "le contenu de cette documentation relatif aux applications, n'engage en rien notre responsabilité. Tous les renseignements sont donnés à titre indicatif et les conditions d'emploi doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur."

AGROALIMENTAIRE