



leVrai

PROFESSIONNEL

Technologie BT™

CUISINE

ACTIPUR DÉSINFECTANT CUISINE PAE**/(1)

Formule biotechnologique à large spectre, idéale pour nettoyer, dégraisser et désinfecter les surfaces en univers alimentaire.

Avantages produit

- Idéal pour les points de contact et surfaces hautes : banques réfrigérées, ateliers de transformation, plans de travail, tables non sensibles aux acides (2)
- Activité bactéricide et levuricide, actif sur *Salmonella* et *Listeria*

Mode d'emploi

Pulvériser sur une lavette et nettoyer les surfaces, laisser agir 5 à 15 min selon l'activité recherchée, essuyer. Rincer à l'eau potable lorsque les surfaces sont destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires (conformément à l'arrêté du 19/12/2013). Utilisable sur vitres et inox.

Rinçage recommandé pour les surfaces en inox.

Caractéristiques techniques

Ingrédients biosourcés : 99,30 %
Aspect : liquide
Couleur : légèrement ambré
Senteur : fraîche et légère
C.O.V : 0,05 %
Masse volumique : 1,015 g/cm³
pH : 2
Produit biocide (AL) : TP2 et TP4.

S'INTÈGRE DANS
UNE DÉMARCHÉ
H A C C P

Composition

Contient parmi d'autres composants : moins de 5% : agents de surface non ioniques, agents de surface anioniques. Parfum. Enzymes. Désinfectants : acide lactique (CAS n°79-33-4 : 30,45 g/l) ; acide glycolique (CAS n°79-14-1 : 2,84 g/l). Contient aussi : eau, glycérine, solvant.



Références:
Pulvérisateur 750mL : 16/110
Bidon 5L : 16/111



Précautions d'emploi



ATTENTION. Provoque une irritation cutanée. Porter des gants de protection. **Instructions de premiers secours : EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU :** laver abondamment à l'eau et au savon. **En cas d'irritation cutanée :** consulter un médecin. Éliminer le produit et son récipient par un collecteur ou un organisme agréé..

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr.

	750 mL	5 L
Code Action Pin	16/110	16/111
Gencod	3 519220 055419	3 519220 055426
Poids net	0,761 kg	5,075 kg
Poids brut	0,860 kg	5,315 kg
Dim. uv en mm	L. 117 x l. 65 x H. 245	L. 186 x l. 126,5 x H. 291
Nb uv / carton	6	4
Palettisation	5 couches de 20 cartons soit 100 cart. par palette / 600 uv par palette	4 couches de 8 cartons soit 32 cart. par palette / 128 uv par palette

Fabriqué en France



leVrai
PROFESSIONNEL

Technologie BT™

CUISINE

ACTIPUR DÉSINFECTANT CUISINE PAE**/(1)



Références:
Pulvérisateur 750mL : 16/110
Bidon 5L : 16/111



Propriétés microbiologiques

ACTIVITÉ	DOSES	NORMES & SOUCHES ADDITIONNELLES
BACTÉRICIDE	PAE	NF EN 1276 en 5min en conditions de saleté à 20°C NF EN 13697 en 5min en conditions de saleté à 20°C NF EN 13697 sur Salmonelle et Listeria en 5 min en conditions de saleté à 20°C
LEVURICIDE	PAE	NF EN 1650 en 15min en conditions de saleté à 20°C NF EN 13697 en 15min en conditions de saleté à 20°C NF EN 16615 en 5min en conditions de saleté à 20°C (usage avec lavette)
VIRUCIDE	PAE	NF EN 14476 + A2 sur <i>Vaccine</i> (couvre tous les virus enveloppés dont <i>Coronavirus</i>) en 5 min en conditions de saleté à 20°C et sur Adénovirus en 15 min en conditions de propreté à 20 °C. NF EN 14476 + A1 sur <i>Rotavirus</i> en 5 min en conditions de saleté à 20°C

Virus d'intérêt couverts par l'efficacité du produit

- *Coronavirus* (COVID-19)
- *Herpesviridae* (Herpès)
- VHB (Hépatite B)
- VHC (Hépatite C)
- VHD (Hépatite DELTA)
- VIH (Immunodéficience humaine)
- HTLV (Leucémie Humaine à Cellules T)
- Virus de la grippe
- Virus de la rubéole
- Virus de la rougeole
- Virus de la rage
- *Filoviridae* (Fièvre Hémorragique Aigüe)
- *Flavivirus* (maladies transmises par les moustiques : dengue, etc.)
- Paramyxoviridae (Oreillons)
- Poxviridae (infections cutanées)