RCI
Rhône Chimie Industrie

Détergent désinfectant PAE

KONTACT SP

Désinfectants

Nettoyant bactéricide, levuricide et virucide

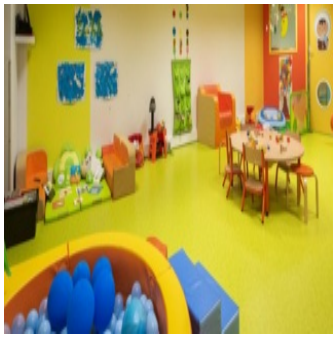


Présentation

KONTACT SP présente une triple action : bactéricide, levuricide et virucide.
Nouvelle formulation exclusive, pour le nettoyage et la désinfection des surfaces, du matériel et des locaux.
Solution prête à l'emploi, exempt d'étiquetage selon le règlement (CE) n°1272/2008.

Points forts

- **Nettoyant dégraissant**
- **Sans parfum**
- **Bactéricide, Levuricide, Virucide**
- **Homologation NSF D1: 172966**







Propriétés

- Détergent moussant polyvalent doublé d'un désinfectant puissant à large spectre d'action, est utilisable partout où une désinfection de surface est nécessaire.
- De pH faiblement alcalin, s'applique sur la plupart des matériaux, sans altérer les surfaces traitées.
- Sans parfum, .sans allergène.
- Utilisable en industrie agro-alimentaire et présente une homologation NSF D1 (produit antimicrobiens avec rinçage).

Mode d'emploi

- Solution prête à l'emploi.
- Utiliser KONTACT SP en application manuelle, en bain, par pulvérisation ou nébulisation.
- Laisser agir le temps nécessaire selon les normes de désinfection souhaitées, essuyer ou rincer à l'eau si nécessaire.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : KON06083
Aspect : Liquide

Couleur : Incolore
Odeur : Inodore
Densité : 1,03

Caractéristiques techniques

pH : 11

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Type de formulation : AL
MA : Chlorure d'alkylbenzyldiméthylammonium (C12-C16) (CAS : 68424-85-1) : 0,31 % (m/m).
N° inventaire : 88552
Activité : Usage grand public autorisé

TP : TP02 - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.
TP04 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Conditions de saleté				
Activité	Normes	Souches testées	T °C	Temps de contact
Bactéricide	EN 1276 : 2019	P.Aeruginosa, S.Aureus, E.Hirae, E.Coli, S.Typhim, Listeria Monocytogènes, Campylobacter Jejuni	20°C	5 min
	EN 16615: 2015	P.Aeruginosa, S.Aureus, E.Hirae, E.Coli, C.Albican	20°C	5 min
	EN 13697 : 2015	P.Aeruginosa, S.Aureus, E.Hirae, E.Coli	20°C	5 min
Levuricide	EN 1650 : 2019	C.Albicans	20°C	5 min
	EN 13697 : 2015	C.Albicans	20°C	5 min
Virucide	EN 14476 : 2013 + A2 : 2019	Adenovirus, Murine norovirus, Modified Vaccinia virus Ankara (MVA) ATCC VR-1508	20°C	5 min
		Coronavirus: SARS-CoV 2 - Delta variant enveloped		15 min
		Poliovirus		60 min
	EN 16777 : 2018	Murine Norovirus		60 min
		Adenovirus, Modified Vaccinia virus Ankara (MVA) ATCC VR-1508		5 min

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 1 L
Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.
Temperature de stockage : Entre 10°C et 30°C
Durée de stockage conseillée : 24 mois