RCI Nature

Désinfectant prêt à l'emploi

SURFACERT NF

Désinfectants

Sans rinçage



Présentation

SURFACERT NF est un désinfectant sans rinçage des mains, surfaces et matériaux pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires

Points forts

- **Formulé avec des ingrédients d'origine renouvelable**
- **Agréé contact alimentaire**
- **Sans rinçage**
- **Odeur faible**

Propriétés

- Assure une désinfection complète des zones à risque après nettoyage : plans de travail, surfaces hautes, trancheurs, hachoirs, sondes de cuisson, couteaux, jouets, etc.
- Est conforme à l'arrêté du 08/09/99 modifié par l'arrêté du 19/12/2013 en ce qui concerne les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
- Ecodétergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT disponible sur http://detergents.ecocert.com

Mode d'emploi

Appliquer directement :

- Soit sur la surface à traiter puis passage du non-tissé pour nettoyer-désinfecter la surface visée,
- Soit sur le non-tissé puis application de celui-ci sur la surface à traiter.
- Aucun rinçage nécessaire.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : SUR14107
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore
Odeur : Faible, alcool
Densité : <1

Caractéristiques techniques

pH : 5,5
Point éclair : 23°C

Caractéristiques complémentaires

96 % du total des ingrédients sont d'origine naturelle.

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Pourcentage COV : 72
Type de formulation : AL
MA : Alcool éthylique (CAS: 64-17-5): 720 g/Kg
N° inventaire : 80180
Activité : Usage grand public autorisé

TP : TP01 - Hygiène humaine
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.

Activité	Normes	Souches testées	Temps de contact
Bactéricide	EN 1276	-	30 sec
	EN 13727 + A2	-	30 sec
	EN 13697	L. monocytogènes et S. enterica	2 min
	EN 16615	-	1 min
	EN 17387	-	2 min
	EN 1500 (3ml)	-	30 sec
Fongicide	EN 1650	-	1 min
	EN 13624	-	1 min
	EN 13697 + A1	-	1 min
	EN 16615	-	2 min
	EN 17397	-	2 min
Mycobactéricide	EN 14348	-	1 min
Virucide à spectre limité	EN 14476 + A2	Adenovirus, Norovirus et Vaccina virus	30 sec
	EN 16777	Adenovirus et Norovirus	1 min

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 750 mL, 5 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 : Température ambiante
Durée de stockage conseillée : 24 mois