Lingette désinfectante haut de gamme

VIRUTEX

Désinfectants

Lingette désinfectante de contact auto-séchante

Présentation

Lingette imprégnée d'une solution désinfectante de contact à séchage rapide, sans parfum et autorisée en milieu agroalimentaire. VIRUTEX est bactéricide, levuricide et virucide, permet un assainissement complet en un seul geste. Auto-séchante.
Utilisable en milieu agroalimentaire.

Points forts

- **Désinfection des surfaces**
- **Solution bactéricide, levuricide et virucide**
- **Contact alimentaire**
- **Sans parfum**

Propriétés

- Est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium, alliages et galvanisés et est 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.
- Lingette épaisse, de grandes taille et de haute qualité, ne se déchire pas et reste humide toute au long de son utilisation.

Mode d'emploi

- Lingette prête à l'emploi, à usage unique.
- Passer la lingette sur les surfaces ou les mains.
- Laisser sécher ou essuyer si nécessaire avec un chiffon.
- Bien refermer le couvercle après utilisation.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : VIR33770
Aspect : Solide
Couleur : Blanche
Odeur : Alcoolique
Densité : < 1

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Pourcentage COV : 70
Type de formulation : Autre
MA : Alcool éthylique (CAS: 64-17-5) : 672,19 g/Kg
N° inventaire : 69305
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.

Conditionnement

Capacité de conditionnement : Boîte de 110 lingettes (166x170mm)
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