

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Indal ASR**

Codes Bobet :

21884 : 4.5 kgs

21430 : 18 kgs

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Aspect : Liquide clair
- Couleur: Incolore
- Densité à 20°C : 0.891 ± 0.005
- DCO-valeur : 1500 mg O2/g
- Matière active : Ethanol (n°CAS 64-17-5) à 60% (530g/l)

PROPRIETES BIOCIDES :

- BACTERICIDIE - 4 mL 100 % TP1

EN1500 - 1 min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine 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 à 80 % TP1, TP2

EN13624 - 1 min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - condition 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 Souches testées : Influenzavirus type A H1N1, Virus de

la Vaccine (Modified Vacciniavirus Ankara (MVA), virus enveloppé).

- Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, 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

DESCRIPTION :

- Désinfectant hydro-alcoolique à séchage rapide pour toute surface

- 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 et moisissures selon EN1500, EN13697, EN13727, EN13624 en 1 Minute

MODE D'EMPLOI :

- S'utilise sur des surfaces ou du matériel préalablement nettoyés, selon les conditions et le plan d'hygiène, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

- Pour les Industries agroalimentaires (ou collectivités) :

* Type de matériel : Pulvérisateur

* Méthode : surface par pulvérisation. 30 à 50ml /m². Surface par trempage

* Températures d'utilisation : Ambiante

* Concentrations d'utilisation: Pur

* Temps de contact : 30sec - 5 min

- Pour les collectivités (ou industries agro-alimentaires) :

* Type de matériel : Distributeur automatique ou manuel

* Méthode : Appliquer 4 mL dans le creux de la main, frotter mains, poignets, avant-bras, espace interdigitaux, pourtour des ongles jusqu'au séchage complet. Ne pas rincer. Renouveler si nécessaire ou selon le protocole en place.

* Températures d'utilisation : Ambiante

* Concentrations d'utilisation : Pur

* Temps de contact : 1 à 2 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).

UTILISATION / ENTRETIEN :

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

CONDITIONNEMENT :

Bidon de 4.5 ou 18 kgs

SÉCURITÉ :

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation

- Se référer à l'étiquette ou la FDS.

2°) STOCKAGE

- La DDM (Date de Durabilité Minimale) est de 24 mois
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.
- Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos.
- Conserver à l'abri de la lumière solaire directe et de la chaleur.
- Conserver à l'écart des sources d'inflammation et de l'humidité.

Porter un vêtement de protection approprié. Eviter toute exposition inutile. Eviter le contact avec les yeux. Ne pas respirer les gaz/vapeurs/fumées/aérosols

NORMES :

- Ce produit 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
- 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.

IDENTIFICATION DES DANGERS :

- L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

De façon générale, ne jamais mélanger deux produits de nettoyage, notamment sous leur forme concentrée.

ATTENTION!

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant les produits.