

Pentaspay SR+

**NETTOYANT DÉSINFECTANT
INSTANTANÉ**

Réf 1 litre spray : A010



Pentaspay SR+ est un détergent désinfectant bactéricide, levuricide, virucide sans rinçage destiné à la désinfection de toutes les surfaces et matériel y compris en milieu alimentaire.



Domaines d'application :

Parfaitement adapté pour les industries et métiers de bouche :

crèches, écoles, garderie, centres sportifs, CHR, collectivités, bureaux et administrations, ateliers et laboratoires de transformation de denrées alimentaires, locaux d'accueil, équipements et matériels de cuisines centrales, de production, de transport et de stockage de récolte, distribution d'eau, de boissons...

Idéal pour les plans de travail, matériel médical, poignées de porte, digicodes, claviers, bureaux, tables, inox, environnement de cuisine, jouets...

VIRUCIDE SUR MARQUEUR CORONAVIRUS ☒

BACTERICIDE ET LEVURICIDE EN 1' ☒

SANS RINÇAGE ☒

NE LAISSE PAS DE TRACES APRÈS USAGE ☒

CONDITIONNEMENT :

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Spray 1L

Cartons 12x1L

PROPRIÉTÉS :

Aspect : Liquide limpide

Couleur : incolore

Densité à 20°C : $0,90 \pm 0,01 \text{ g/cm}^3$

pH : 8 ± 1



Règlement CE N° 1272/2008 Contient parmi d'autres composants : CAS : 64-17-5. Ethanol (alcool éthylique). Prêt à l'emploi. Formulation liquide applicable sans dilution (AL) - Utilisation : TP4 et TP2.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique. Manipuler les conteneurs avec précaution, les vapeurs résiduelles étant inflammable

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

MÉTHODOLOGIE












Matériels
& surfaces



Prêt à l'emploi, sans dilution. Ranger tous les aliments et les préparations en cours. (1) Ramasser et décrocher les souillures les plus importantes à l'aide d'une raclette ou d'un balai brosse pour les sols ; pour les matériels, nettoyer préalablement à l'aide d'un détergent. (2) Appliquer le produit en pulvérisation sur la surface à traiter, à une fréquence adaptée selon le plan d'hygiène en place dans l'entreprise. (3) Laisser agir. (4) Essuyer avec un papier absorbant à usage unique OU laisser sécher jusqu'à évaporation complète. Le rinçage n'est pas nécessaire.

RÉGLEMENTATION :

Activité	Condition	Temps de contact	Normes	Souches
 Bactéricide	 20°C	 30 sec.	EN 13697 en condition de saleté	<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli <input checked="" type="checkbox"/> staphylococcus aureus <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae
 Levuricide	 20°C	 1 min	EN 13697 en condition de saleté	<input checked="" type="checkbox"/> candida albicans
 Virucide	 20°C	 5 min	EN 14476 (2019) en condition de propreté	<input checked="" type="checkbox"/> MVA (Marqueur Coronavirus)

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 et 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Formule déposée au centre anti-poison de Nancy : + 33 (0)3 83 22 50 50.

TP4 : surfaces en contact avec les denrées alimentaires des locaux, équipements et matériels de cuisines centrales collectives, des ateliers et laboratoires de transformation de denrées alimentaires, des locaux, équipements et matériels de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine, de nourriture pour animaux ou de distribution d'eau de boisson animaux domestiques

TP2 : Désinfectant et produit algicide non destiné à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux.