

# Prim'vert Spray DDA

## Nettoyant Dégraissant Désinfectant Virucide Alimentaire

### Caractéristiques

Nettoyant désinfectant virucide prêt à l'emploi pour tous types de surfaces lavables. Nettoie et désinfecte les surfaces en milieu alimentaires (cantine, restaurant, cuisine centrale, métiers de bouche).

Idéal pour les établissements de santé, maisons de retraites, crèches, locaux industriels...

Ne laisse pas de traces. Ne laisse pas de biofilm.

### Mode d'emploi

Vaporiser le produit pur à une distance de 15 à 20 cm de la surface à nettoyer

Laisser agir (5min pour une action bactéricide), puis essuyer avec une lavette ou une microfibre

Rincer si nécessaire

### Conditionnement

Flacon de 750ml surremballé par 6.

Pouch 3L

### Composition

Moins de 5%: agents de surfaces anioniques, agents de surfaces non ioniques, Acide lactique (CAS 79-33-4) à 14.4g/kg (m/m), Parfum (D-limonene). Contient aussi : eau, acide, séquestrant  
**99 % des ingrédients sont d'origine végétale ou minérale.**

### Données physico-chimiques

Liquide incolore

Odeur : légère et agréable

pH pur : 3.0 +/- 0.2

Densité à 20°C : 1,00 +/- 0,05.

### Législation / Sécurité :

Produit d'usage externe. Ne pas avaler. Usage professionnel. Usage biocide TP2 et TP4. Utilisez les biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Les agents de surface respectent les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.

Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999). La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36

Fiche de données de sécurité disponible sur notre site internet.

N° R4BP : BC-CP051387-29



**Réduire l'impact  
environnemental est  
une action collective**

Respecter les doses  
d'emploi permet de réduire  
l'impact environnemental  
du produit



## Normes de désinfection

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
<u>Bactéricide</u>			
EN1276 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogène, Salmonella typhimurium	PAE	Température : 20°C Temps de contact : 15mn Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogène, Salmonella typhimurium	PA	Température : 20°C Temps de contact : 15mn Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
<u>Levuricide</u>			
EN1650 Conditions de saleté	Candida Albicans	PAE	Température : 20°C Temps de contact : 15mn Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
EN13697 Conditions de saleté	Candida Albicans	PAE	Température : 20°C Temps de contact : 15mn Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
<u>Virucide</u>			
EN14476 +A1	MVA, Coronavirus , Herpes simplex, Influenza virus Rotavirus	PAE	Température : 20°C Temps de contact : 15mn Subs. interférente : 3g/l albumine bovine
	Norovirus, Adenovirus, Poliovirus	PAE	Température : 20°C Temps de contact : 60mn Subs. interférente : 3g/l albumine bovine

