



ASEPT.SID

Lingettes aseptisantes pour la désinfection des surfaces

- Incontournable lors de la mise en place de procédures d'hygiène (HACCP).
- Efficace pour l'assainissement des surfaces contre la contamination microbienne.
- Assure une parfaite antiseptie des surfaces et des matériels.
- Pratique et simple d'utilisation : lingettes imprégnées prêtes à l'emploi.



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE
DE DIFFUSION**
www.sid.tm.fr

S.I.D France
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTÉIL, CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





ASEPT.SID

✓ Lingettes aseptisantes pour la désinfection des surfaces

- Pratique : lingettes imprégnées prêtes à l'emploi.
- Assure une parfaite antisepsie des surfaces et des matériels.
- Efficace contre la contamination microbienne et les risques de pandémie.
- Incontournable lors de la mise en place de procédures d'hygiène en milieu agroalimentaire (HACCP).

ASEPT.SID est une solution simple et rapide pour maintenir une hygiène irréprochable notamment en milieu agroalimentaire. **ASEPT.SID** sont des lingettes imprégnées d'une solution désinfectante à haute activité bactéricide, fongicide et virucide grâce à la synergie de 2 matières biocides. Sa formulation est conforme aux exigences du milieu agroalimentaire (TP4) mais nécessite un rinçage pour les surfaces en contact directe avec des denrées. **ASEPT.SID** est une excellente réponse face aux contraintes sanitaires optimales et exigées dans le cadre des procédures HACCP en milieu agroalimentaire. Les lingettes sont à usage unique : ainsi les risques de recontamination des surfaces sont éliminés

contrairement aux matériels de nettoyage plus traditionnels (lavettes réutilisables, éponges, chiffons, etc). Immédiatement prête et bien dosée, chaque lingette permet une intervention immédiate et rapide. **ASEPT.SID** est particulièrement apprécié dans les métiers de bouche où les périodes de rush sont fréquentes et où chaque petit geste d'hygiène apporte une grande sécurité et une hygiène globale irréprochable.

Enfin les lingettes **ASEPT.SID** sont plus mouillantes et restent plus longtemps humide que les lingettes classiques à base d'alcool.

Mode d'utilisation

Tirer horizontalement la première lingette amorcée jusqu'à la zone de prédécoupe, ensuite tirer d'un coup sec. Frotter les surfaces préalablement nettoyées avec l'**ASEPT.SID** en veillant à bien laisser agir le produit 5 à 15 min en fonction de l'action recherchée. Utiliser plusieurs lingettes si nécessaire. En milieu agroalimentaire, on finira systématiquement par un rinçage soigné à l'eau potable. Bien refermer le couvercle après usage pour éviter le dessèchement prématuré des lingettes.

Réglementations et Normes

Lingettes imprégnées d'une solution bactéricide, fongicide et virucide à base de **BACTEX.SID**. Inventorié pour les TP2 et TP4 sous le n°7586 pour les usages TP2- Désinfectants pour les surfaces, matériaux, sanitaires, équipements et mobiliers, sols ou d'autres substrats (terrains de jeux...) sans contact direct avec les denrées alimentaires ou aliments pour animaux. TP4 - Traitement bactéricide de locaux et matériel de stockage, de production et de transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine et pour animaux domestiques. La solution à base de **BACTEX.SID** imprégnant les lingettes a été testée en conditions de propreté selon les normes **EN 1276** (5 min) pour une action bactéricide, **EN 1650** (15 min) pour une action fongicide et selon la norme **EN 14476** pour une action sur les virus.

Solution d'imprégnation conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié) concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Toutes les industries alimentaires et agroalimentaires, bureautique, ERP (établissements reevant du public), équipes d'entretien des sanitaires, transports en commun et sanitaire, CHR (café, Hôtel, Restauration, Club), restauration d'entreprise, food truck, lieux médicalisé et de soins (cabinet médicaux, paramédicaux, centres thermaux ...), centres de loisirs, ...

Principaux éléments de composition

- Lingette non tissée (en viscose / cellulose).
- Propane-2-ol (CAS 67-63-0 à 17,06 % m/m)
- Chlorure de benzalkonium (CAS 68424-85-1 à 0,24 % m/m)
- Complexants alcalins, agents de surface non ioniques

Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de formulation : Emballage associatif solide/liquide (KK) (lingettes imprégnées de liquide biocide).
- Parfum : sans.
- Couleur : lingettes bleues
- Point éclair (solution d'imprégnation) : 27 °C
- Formats d'une lingette : environ 240 mm x 195 mm (seau de 350 lingettes) et environ 180 x 130 mm (pot de 100 lingettes).

Recommandations

Maintenir le récipient bien fermé. Eviter le contact prolongé avec la peau. Ne pas avaler. En cas d'ingestion, évacuer le corps étranger, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'étiquetage. Contacter le centre antipoison le plus proche. Ne pas mélanger avec d'autres produits. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur du déchet. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire attentivement l'étiquette et les informations concernant le produit. Le produit est compatible avec la plupart des matériaux sauf plexiglas ; procéder à un essai préalable, en cas de doute.

Stockage

Stocker dans son emballage d'origine, à l'abri de toute source de flamme ou de chaleur, du gel et des intempéries.

Etiquetage

Se reporter à la Fiche de Données de Sécurité du produit.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

