



LOREX PLUS

Détergent, désinfectant : bactéricide, levuricide et virucide

- Triple action désinfectante en 1 produit.
- Efficacité selon EN 1276, EN 1275, EN 13697, NF T 72-181 ...
- Sans Javel, sans parfum et stockage longue durée.
- Action bactéricide en milieu alimentaire dès 1 %.



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE
DE DIFFUSION**
www.sid.tm.fr
S.I.D France
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





LOREX PLUS



Détergent, désinfectant : bactéricide, levuricide et virucide

- Efficacité vérifiée selon les normes européennes EN 1040, EN 1276, EN 1275 EN 13697 et NF T 72-181.
- Répond aux problèmes de nettoyage et d'hygiène dans les industries alimentaires.
- Convient pour le nettoyage et/ou la décontamination des locaux et des matériels.
- Action bactéricide pour la désinfection en milieu alimentaire à 1 %.

LOREX PLUS est un désinfectant peu moussant bactéricide, levuricide et virucide qui peut aussi servir de nettoyant de surface en milieu alimentaire. Il est particulièrement recommandé pour le nettoyage puis la décontamination bactérienne pour des surfaces en industries agroalimentaires.

Il pénètre en profondeur et agit au niveau des interstices de surfaces potentiellement polluées par des particules en éliminant totalement les graisses animales ou végétales et les protéines...

LOREX PLUS convient également pour la désinfection de linges souillés, des locaux et des zones à haut risque.

Mode d'utilisation

S'applique sur tous les types de surfaces à l'aide d'un pulvérisateur manuel ou automatique. Désinfection des matériels : immerger les matériels préalablement nettoyés dans la solution diluée de LOREX PLUS ou pulvériser abondamment sur toute leur surface pré-nettoyée, égoutter puis attendre entre 5 et 15 min avant de rincer abondamment à l'eau potable. Nettoyage et lavage manuel : dilution jusqu'à 20 fois son volume d'eau. Par trempage, brossage ou par pulvérisation. Nettoyage par ultrasons : dilution d'utilisation comprise entre 1 % et 5 %. Nettoyage des locaux des industries alimentaires : attendre au moins 5 min avant de rincer abondamment à l'eau potable. Renouveler si nécessaire ou selon protocole en place.

Réglementations et Normes

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 DES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

USAGES INVENTORIÉS SOUS LE N° 7587 : TP2- Désinfectants pour les sanitaires, les surfaces, matériaux, équipements et mobiliers sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, le linge, les bassins et le sol ou autres substrats (terrains de jeux...). TP4- Traitement bactéricide, levuricide et virucide des entrepôts et des locaux et matériels de cuisines centrales collectives, et de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe et la restauration. MODE D'UTILISATION SPÉCIFIQUE : sur des surfaces préalablement nettoyées, en fonction de l'efficacité bactéricide, levuricide et/ou virucide voulue, utiliser une solution de LOREX PLUS dilué entre 1 et 5 % en laissant un temps de contact de 5 min mini. Rinçage des surfaces obligatoire pour les usages en TP4. EFFICACITÉ BIOCIDE en conditions de propreté : BACTÉRICIDIE : EN 1040 et EN1276 en 5 min, EN 13697 (à 1 % en 5 min et à 0,5 % en 15 min sur *Salmonella typhi*, *Lactobacillus plantarum*, *Legionella pneumophila*, *Listeria monocytogenes*). LEVURICIDIE en 15 min sur *Candida albicans* : EN 1275 et EN 13697 à 1 %. VIRUCIDIE : NF T 72-181, 15 min à 1 %. Actif sur HIV et le HBV, 5 min à 1 %.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Industries agroalimentaires, transports alimentaires, milieu médical, maisons de retraite, collectivités, métiers de bouche, salles de sport, cuisine, matériels de découpe (hachoirs, machines à jambon), matériels de conservation (réfrigérateurs, vitrines frigorifiques), matériels de conditionnement (plats, moules, marbres), ustensiles de cuisine (couverts, assiettes, verreries, biberons), toutes surfaces grasses ou souillées ...

Principaux éléments de composition

- Agents de surface cationiques et non ioniques,
- Phosphates,
- Séquestrants,
- Substances actives : isopropanol (CAS 67-63-0) à 3 % m/m et chlorure de benzalkonium (CAS 68424-85-1) à 4,5 % m/m.

Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de formulation : (SL) solution hydrosoluble concentrée.
- Aspect : liquide limpide jaune clair.

- Masse volumique à 20 °C : 1043 +/- 5 kg/m³.
- pH pur : 13 (+/- 0,5).
- Viscosité dynamique : < 50 mPa.s à 20 °C.

Recommandations

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire attentivement l'étiquette et les informations concernant le produit. L'efficacité bactéricide, levuricide ou virucide n'est efficace que sur des surfaces propres : procéder toujours à un nettoyage préalable. Respecter les doses d'utilisation et les temps de contact recommandés. Veiller à effectuer systématiquement un rinçage soigné et abondant à l'eau potable en milieu alimentaire.

Stockage

En emballage d'origine fermé, à une température comprise entre 0 °C et 40 °C, à l'abri des intempéries. Eloigner des rayons du soleil, sources d'ignition, la chaleur et flammes.

Etiquetage

Se référer à la Fiche 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:

