



# SANOBACT.SID

Désinfectant sans rinçage pour industries alimentaires

- Action bactéricide (EN 1500, EN 13697), fongicide (EN 13697) et virucide (EN 14476).
- Sèche rapidement, ne laisse aucun résidu.
- Compatible avec la grande majorité des matériaux.
- Désinfection multi surfaces en TP02-TP04 et également utilisable sur les mains en TP01.

formulé à base de  
**BIOÉTHANOL**  
éthanol obtenu par  
fermentation de produits  
d'origine agricole



Conditionnements au catalogue :

- ✓ 20L
- ✓ 4x5L
- ✓ CARTON 15x600ml
- ✓ 12 FLACONS x 750 ml
- ✓ CARTON 9X1L
- ✓ 5L

Visitez notre site internet pour les autres conditionnements disponibles.



**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





# SANOBACT.SID

## ✓ Désinfectant sans rinçage pour industries alimentaires

- Action bactéricide (EN 1500, EN 13697), fongicide (EN 13697) et virucide (EN 14476).
- Sèche rapidement, ne laisse aucun résidu.
- Compatible avec la grande majorité des matériaux.
- Désinfection multi surfaces en TP02-TP04 et également utilisable sur les mains en TP01.

SANOBACT.SID est une solution hydroalcoolique utilisable notamment pour les industries alimentaires, sans rinçage, pour la décontamination du matériel susceptible d'être en contact direct avec des aliments et la désinfection des mains des opérateurs. Il ne laisse aucun résidu sur les supports traités.

Il peut aussi, s'utiliser pour la désinfection instantanée des surfaces dans de nombreux secteurs pour les surfaces, les matériaux,

équipements et mobiliers (boutons, poignées, comptoirs, tables...) en milieu médical, scolaire, tertiaire, transport collectif. Notre produit s'applique sur des surfaces idéalement préalablement nettoyées. Il possède un léger pouvoir dégraissant et vitesse de séchage extrêmement rapide.

Parfaitement neutre SANOBACT.SID respecte tous types de matériaux y compris les matières plastiques et les surfaces peintes.

## Mode d'utilisation

Prêt à l'emploi, SANOBACT.SID s'utilise toujours pur, à température ambiante et de préférence par pulvérisation. En fonction de l'action biocide désirée, il est essentiel de respecter le temps de contact (de 30 s à 5 min voir encadré norme). Pour une meilleure désinfection, nous recommandons de traiter des surfaces préalablement nettoyées et sèches.

Désinfection des mains par friction : utiliser 4 ml et frotter les mains une minute jusqu'à évaporation complète.

## Réglementations et Normes

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié concernant les produits de nettoyage des surfaces au contact des denrées alimentaires. Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des REGLEMENTS CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique (Agriculture Biologique).

**ACTIVITES MICROBIENNES à 20 °C :** BACTERICIDE : EN 13697 à 100 % en 1 min en Cs\*\*, EN 1500 à 100 % avec 4 ml en 1 min en Cp\*. LEVURICIDE : EN 13697 à 100 % en 1 min en Cs\*\* et EN 16324 à 80 % en 1 min en Cp\*. FONGICIDE : EN 13697 à 100% en 1 min en Cs\*\*. VIRUCIDE : EN 14476 sur Adénovirus Type5 et Norovirus murin à 80 % en 5 min en Cs\*\* et EN 14476 sur Influenza virus type A - H1N1 à 80 % en 30 s. Enregistré à l'inventaire des produits biocides sous le n°61924 pour les usages : TP01 - Désinfection de la peau saine et des mains saines. TP02 - Désinfectants pour les surfaces, matériaux, équipements et mobiliers, sanitaires, du sol ou d'autres substrats (terrains de jeux...) sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. TP04 - Désinfectants à usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (évier, plan de travail, réfrigérateur). Désinfection du matériel de traite et des laiteries. Traitement bactéricide, fongicide et virucide d'entrepôts, de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation, de production, de stockage et de transports de denrées alimentaires pour la consommation humaine et de denrées alimentaires pour animaux domestiques. Traitement bactéricide des sacs et emballages vides hors usages phytopharmaceutique. \*Cp = Conditions de propreté ; \*\*Cs = Conditions de saleté.

## Données Techniques

### Domaines d'utilisation

Industries AgroAlimentaires (IAA), grande distribution, métiers de bouche, sanitaires, C.H.R, milieu et transport médicaux, tous commerces, E.R.P, transports publics et collectifs, halls d'accueil, salles d'attente, tout commerce et lieu public ...

### Principaux éléments de composition

- Alcool éthylique (cas 64-17-5) à 60.0 (530 g/l) % m/m.

### Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de formulation : (AL) solution hydrosoluble prête à l'emploi
- Parfum : sans
- Masse volumique à 20 °C : 891 +/- 5 g/L
- Point éclair vase clos ISO 2719 : 18 °C
- Point d'ébullition : 80 °C
- Vitesse d'évaporation : 15 (DEE = 1)

### Recommandations

- Porter des lunettes de protection.

- Manipuler à l'écart de toute source d'ignition, de flammes ou d'étincelles.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits chimiques.
- Utiliser les biocides avec précautions. Avant utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Un usage excessif pour la désinfection des mains présente un risque d'assèchement de la peau. L'utilisation en parallèle d'une crème type ADOU.SID peut limiter ce désagrément.

### Stockage

En emballage d'origine, dans des locaux tempérés, à l'écart de toute flamme, source d'étincelles ou de chaleur, des rayons solaires et des intempéries.

### Etiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité.



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 :

