



SANOACT.SID

Désinfectant sans rinçage pour industries alimentaires

- Large spectre d'efficacité bactéricide et efficacité sur virus H1N1.
- Agréé contact alimentaire.
- Sèche rapidement, ne laisse aucun résidu.
- Compatible avec tous types de matériaux.



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



Conditionnements au catalogue :

- ✓ 20L
- ✓ 4x5L
- ✓ 12x750ml
- ✓ 5L
- ✓ 750ml

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 CRÉTÉIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





SANOACT.SID

✓ Désinfectant sans rinçage pour industries alimentaires

- Large spectre d'efficacité bactéricide et efficacité sur virus H1N1.
- Agréé contact alimentaire.
- Sèche rapidement, ne laisse aucun résidu.
- Compatible avec tous types de matériaux.

SANOACT.SID est un désinfectant 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 peut aussi, s'utiliser pour la désinfection instantanée des surfaces dans de nombreux secteurs pour les surfaces propres, les matériaux, équipements et mobiliers (boutons, poignées,

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

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

Mode d'utilisation

Prêt à l'emploi, SANOACT.SID s'utilise toujours pur, à température ambiante et de préférence par pulvérisation. Un temps de contact de 5 min est requis sur les surfaces dans les Industries Agro-Alimentaires afin d'obtenir une désinfection satisfaisante. Il peut également être utilisé pour la décontamination des surfaces non alimentaires, dans ce cas pulvériser puis laisser 30s de contact pour une bonne désinfection, essuyer ensuite avec un chiffon propre.

Désinfection des mains par friction : utiliser 3 à 5ml et frotter les mains une à deux minutes jusqu'à évaporation complète.

Réglementations et Normes

CONFORME A L'ARRETE DU 8 SEPTEMBRE 1999 modifié CONCERNANT LES PRODUITS DE NETTOYAGE DES SURFACES AU CONTACT DES DENREES 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).

Enregistré à l'inventaire des produits biocides sous le n°61924 pour les usages : TP01-Produits biocides destinés à l'hygiène humaine ; TP02 - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides ; TP04 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

BACTERICIDE : NF EN 1276 en condition de propreté à 80 % en 5 min ; NF EN 13697 en condition de saleté à 100 % en 1 min. EN 1500 à 100 % avec 4 ml en 1 min. FONGICIDE : NF EN 1650 en condition de propreté à 100 % en 5 min ; NF EN 13697 en condition de propreté à 100% en 1 min. Actions VIRUCIDE : NF EN 14476 sur Influenza virus type A - H1N1 à 80 % en 30 s. Usages : Désinfection de la peau saine et des mains saines. 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. 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.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Industries Agro-Alimentaires (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, ...

Principaux éléments de composition

- Alcool éthylique (cas n°64-17-5) à 60.0% m/m.

Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de formulation : solution hydrosoluble prête à l'emploi

- Parfum : sans

- Masse volumique à 20 °C : 891 +/- 5 kg/m³

- 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:

