



LOREX PAE

Nettoyant, désinfectant multi-action, prêt à l'emploi toute surface - TP2, TP4

- Action bactéricide (EN 1276, EN 13697, EN 13727), fongicide (EN 1650, EN 13697), levuricide (EN 13624) et virucide (EN 14476).
- Sans classement CLP.
- Action désinfectante rapide dès 1 min.

EFFICACITÉ VIRUCIDE COUVERTE SUR LE COVID-19

COVID-19



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Carton 4X5 L
- ✓ carton 12x750ml
- ✓ Bidon
- ✓ Flacon



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





LOREX PAE



Nettoyant, désinfectant multi-action, prêt à l'emploi toute surface - TP2, TP4

- Action bactéricide (EN 1276, EN 13697, EN 13727), fongicide (EN 1650, EN 13697), levuricide (EN 13624) et virucide (EN 14476).
- Sans classement CLP.
- Action désinfectante rapide dès 1 min.

LOREX PAE est un nettoyant multiple action : bactéricide, levuricide, virucide pour la désinfection des surfaces dures (poignées, portes, main courante, comptoirs, tables chaises de restauration ou de bureau, carrelage, sanitaires (lavabos, robinetteries, WC), plan de travail, matériels de laboratoire...).

Polyvalent avec une action très rapide, LOREX PAE est idéal pour le nettoyage et la désinfection pour les milieux médicalisés, collectivités, restauration et hôtellerie, commerces, piscines, salles de sport...

BACTERICIDE : EN 1276 à 20°C Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, 1 min en conditions de propreté et 5 min en conditions de saleté ; **EN 13697** à 20°C Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, souches complémentaires

Salmonella typhimurim et Listeria monocytogenes, 5 min en conditions de saleté ; **EN 13727** à 20°C Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, 1 min en conditions de propreté.

LEVURICIDE : EN 1650 et EN 13624 à 20°C Candida albicans, 1 min en conditions de saleté.

FONGICIDE : EN 1650 et EN 13697 à 20°C Aspergillus brasiliensis, Candida albicans 15 min en conditions de saleté.

VIRUCIDE : sur virus enveloppés dont Covid-19 selon **EN 14476** à 20°C sur Vaccina virus Ankara, 1 min en conditions de saleté.

Mode d'utilisation

LOREX PAE est prêt à l'emploi.

S'applique sur tous les types de surfaces à l'aide d'un pulvérisateur manuel ou automatique. Pulvériser sur la surface à traiter pour la mouiller. Laisser agir au minimum 1min et essuyer avec un chiffon propre, une éponge ou lavette humide. Renouveler si nécessaire ou selon le protocole en place (HACCP).

Les surfaces en contact direct avec les aliments doivent être toujours rincées à l'eau potable.

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.

Règlement biocide UE n°528/2012, usages inventoriés sous le N°62334 : TP2 - Désinfectants pour sanitaires. Désinfectants pour les surfaces, matériaux, équipements et mobiliers sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. Désinfection des locaux ayant reçu ou hébergé des malades et ceux où sont donnés des soins médicaux ou paramédicaux. Désinfection du sol ou d'autres substrats (terrains de jeux...). Désinfection de l'air, des systèmes de climatisation des conduits d'aération et de leurs filtres. TP4 - Traitement bactéricide, levuricide et virucide de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe*, et restauration**, locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine, locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts. Désinfectants à usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (évier, plan de travail, réfrigérateur). Traitement bactéricide, levuricide et virucide des sacs et emballages vides hors usages phyto-pharmaceutiques.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Industries agroalimentaires, transports de personnes, milieu médical, cabinets médicaux, dentaires, kinésithérapeutes..., établissements thermaux, ambulances, maisons de retraite, collectivités, crèches, établissements scolaires, commerces, bureaux, hôtellerie, restauration, métiers de bouche, salles de sport, piscines...

Principaux éléments de composition

- Agents de surface anioniques et non ioniques,
- Substances actives : chlorure de Didécyl diméthyl-ammonium (CAS : 7173-51-5) à 0,3% m/m.

Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de formulation : AL - Autres liquides destinés à être utilisés sans dilution.
- Aspect : liquide limpide incolore. - Masse volumique à 20 °C : 1000 kg/m³.
- pH pur : 10. - Viscosité dynamique : < 50 mPa.s à 20 °C.

Recommandations

Ne jamais diluer le produit. Un désinfectant s'utilise toujours seul, ne pas mélanger avec d'autres produits (détergent, javel, désinfectant...) au risque de perdre l'efficacité biocide. Respecter les temps de contact recommandés. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire attentivement l'étiquette et les informations concernant le produit. 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 5 °C et 40 °C, à l'abri des intempéries. Eloigner des rayons du soleil, sources d'ignition, la chaleur et flammes.

Etiquetage

Produit non classé suivant le règlement CLP UE n°1272/2008.



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:

