

Jy'net désinfectant alimentaire sans rinçage

Désinfectant de contact alimentaire sans rinçage

Désinfectant de contact pour tous types de surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires.

S'utilise pour le matériel de pesage, les outils de coupe, les vitrines, les chambres froides...

Il ne laisse aucune trace sur le support et sèche rapidement.

Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide.

(voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes)

→ Données techniques :

Aspect : liquide limpide incolore

Densité : 0,85-0,91

→ Mode d'emploi :

S'utilise pur à raison de 30 à 40 ml/m².

Pulvériser sur la surface, laisser agir de 30 secondes à 15 minutes minimum selon l'efficacité désinfectante souhaitée. Il n'est pas nécessaire de rincer.

→ Précautions :

Ne pas mélanger avec des hypochlorites (eau de Javel). Ne pas pulvériser à proximité d'une flamme.

Ne pas pulvériser sur des matériaux sensibles à l'alcool : plexiglas par exemple.

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Stocker selon les conditions inhérentes aux produits inflammables.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

Utilisez les biocides avec précaution. Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

→ Caractéristiques :

Sécurité selon FDS : Liquide inflammable, Catégorie 2.

Irritation oculaire, Catégorie 2. Ce mélange ne présente pas de danger pour l'environnement. Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Produit biocide : TP 4

Substances actives biocides : ALCOOL ETHYLIQUE: CAS : 64-17-5, 700 g/kg.

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 03 27 39 32 33 pour le personnel médical.

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)I 45 42 59 59 (ORFILA)

→ Emballage :

carton de 12 pulvérisateurs de 750 ml, carton de 4 bidons de 5 litres.

29/03/24 Ind.13

propriétés microbiologiques Jy'net désinfectant alimentaire sans rinçage

NORME EN 1276

en conditions de propreté
Bactéricide

SOUCHE

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Salmonella typhimurium
Listeria monocytogenes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 1 min

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 1650

en condition de propreté
Levuricide

SOUCHE

Candida Albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 sec

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 1650

en conditions de propreté
Fongicide

SOUCHE

Candida Albicans
Aspergillus niger

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 13697

en condition de propreté
Bactéricide

SOUCHE

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 1 min

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 13697

en condition de propreté
Levuricide

SOUCHE

Candida Albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 sec

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 13727

en condition de propreté
Bactéricide

SOUCHE

Pseudomonas aeruginosa
Staphylococcus aureus
Enterococcus hirae
Escherichia coli

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 1 min

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 16615

en condition de propreté
Bactéricide

SOUCHE

Pseudomonas aeruginosa
Staphylococcus aureus
Enterococcus hirae
Escherichia coli

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 2 min

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 14476

en condition de propreté
Virucide
Spectre limité*

SOUCHE

Adénovirus type 5
Norovirus murin
Coronavirus Humain HCoV-229E
Autres souches couvertes par la norme, voir liste ci-contre

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 sec

DILUTION s'utilise PUR

NORME EN 16777

en condition de propreté
Virucide
Spectre limité*

SOUCHE

Adénovirus type 5
Norovirus murin
Autres souches couvertes par la norme, voir liste ci-contre

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 sec

DILUTION s'utilise PUR

*SPECTRE LIMITÉ

Rotavirus

Adénovirus type 5

Norovirus murin

Virus de la Vaccine

Filoviridae

Flavivirus

Herpesviridae

Virus de l'hépatite B (VHB)

Virus de l'Hépatite C (VHC)

Virus de l'hépatite Delta (VHD)

Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)

Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)

Coronavirus

Paramyxoviridae

Virus de la rubéole

Virus de la rougeole

Virus de la rage

Poxviridae