

Jy'net plonge manuel désinfectant

Nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé. Peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

Améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.

Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide. Sporicide. Tuberculocide. Mycobactéricide. Bactériophage.
(voir au verso le tableau des normes pour plus de détails)

→ Données techniques :

Aspect :	pH :	Densité :
liquide limpide	6 - 7	0,98 - 1,00

→ Mode d'emploi :

Nettoyage des sols et surfaces : Diluer de 0.5 à 1%, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, broser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) : se référer aux normes ci-après selon l'action désinfectante souhaitée. Rincer à l'eau claire.

Nettoyage du matériel et des ustensiles : Remplir un bac d'eau chaude (40 à 50 °C). Verser à raison de 5g/l d'eau ou à l'aide de notre centrale de dosage CDM 2000. Eliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer. Laisser tremper 5 à 10 min, broser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher par égouttage.

→ Précautions :

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits ou à une température supérieure à 50 °C, si non il perdrait son efficacité désinfectante. Stocker à l'abri du gel. Port de gants recommandé en cas d'utilisation prolongée.

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

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.

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

→ Caractéristiques :

Sécurité selon FDS : Corrosif/irritant pour la peau, catégorie 2

Lésions oculaires graves/irritation oculaire, catégorie 1

Dangereux pour le milieu aquatique – Danger aigu, catégorie 1

Dangereux pour le milieu aquatique – Danger chronique, catégorie 2

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

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 : chlorure de n-alkyl (C12-16)-n,n-dimethyl-n-benzylammonium,
CAS 68424-85-1, 48.00 g/kg

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

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

→ Emballage :


Carton de 4 bidons de 5 litres.
25/09/24 Ind.9

**UNIQUEMENT
POUR USAGE
PROFESSIONNEL**

propriétés microbiologique

Jy’net plonge manuel désinfectant

UTILISATION À 40 - 45°C utilisation en trempage eau chaude / plonge

NORMES		DILUTIONS			SOUCHES
		collectivités - restaurants - IAA*	industrie de la viande		* Industrie Agroalimentaire
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1276	1.5%	2%	5 min	Enterococcus faecium
		1.5%	2%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1%	1.5%	5 min	Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 13697	2.5%	3%	5 min	Enterococcus faecium
		2%	2.5%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1.5%	2.5%	5 min	Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 16615	1.5%	/	5 min	Enterococcus faecium
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	2% 1%	2% 1.5%	5 min 15 min	Candida albicans
	EN 13697	3% 2%	3% 2%	5 min 15 min	Candida albicans
	EN 16615	2%	/	5 min	Candida albicans
FONGICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	5%	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasiliensis
	EN 13697	5%	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasiliensis
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14476 SPECTRE LIMITÉ*	2%	/	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E
		4%	/	30 min	Parvovirus, Rotavirus, Virus Hepatite A
	EN 16777 SPECTRE LIMITÉ*	2%	/	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E
		4%	/	30 min	Parvovirus, Rotavirus, Virus Hepatite A
SPORICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 13704	2.5%	/	30 min	Bacillus subtilis
		3.5%	/	30 min	Clostridium sporogenes
TUBERCULOCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14348	2.5%	/	30 min	Mycobacterium terrae
	EN 14563	3%	/	30 min	Mycobacterium terrae
MYCOBACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14348	2.5%	/	30 min	Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium
	EN 14563	3.5%	/	30 min	Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium
BACTÉRIOPHAGE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 13610	2%	/	30 min	Bactériophage P001, Bactériophage P008

***SPECTRE LIMITÉ**
autres souches couvertes par la norme

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