



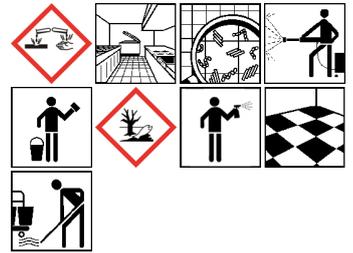
ASEPTO 5

Désinfectant nettoyant concentré de surface très haute performance à diluer.

Activité biocide testée et validée en laboratoire sur bactéries standard, staphylocoques, champignons, levures et virus enveloppés (Hépatite B, H1N1, Ebola, Corona- Orthopox- virus, MPOX, , ...).

Validé pour le domaine alimentaire, les établissements divers et les industries.

FICHE TECHNIQUE



Densité	COV%	pH
1.030	0	11

Domaine d'utilisation

L'ASEPTO 5 apporte une solution aux problèmes d'assainissement avec une formulation désinfectante validée par des tests en laboratoire.

Il est destiné aux domaines:

- Agro-alimentaire comme les ateliers de découpe, les industries des plats cuisinés, les boucheries, charcuteries, poissonneries, boulangeries ou cuisines de restaurants et sanitaires.
- Industrie générale
- Institutions de type écoles, collectivités diverses, centres administratifs.
- Sociétés privées tel les fitness et autres vestiaires, etc...

Il s'applique sur tous supports tels que:

- Les sols et surfaces hors sols.
- Les surfaces courantes en alimentaire: carrelage, faïence, inox, ...
- Les matériaux plastiques et les peintures.
- Les parties techniques des installations de ventilation (échangeurs, condi d'air, ...)
- Les verres et autres céramiques, ..

Mode d'emploi

Dosage conseillé

5% de produit à diluer dans l'eau. Temps de contact à respecter pour efficacité = 5 min.

Domaine alimentaires, industries et institutions:

- Bactérie: 40 mL/L, 5 min
- Levures: 25 mL/L, 15 min
- Virus: 10 mL/L, 5 min (seulement enveloppés)

Information danger: Plus classé dangereux (non GHS) lorsque dosé à 5%.

Utilisation recommandée

L'Asepto 5 peut être utilisé journalièrement, s'utilise facilement à la main ou en pulvérisateur, en bain ou par immersion, en machine à pression ou canon à mousse. Après désinfection, bien rincer à l'eau potable toutes les surfaces qui seront en contact avec des denrées alimentaires.

Préalablement à son application, un nettoyage de fond peut être effectué avec l'un des nettoyeurs de la gamme MOUSSO ou POLY, suivi d'un rinçage abondant.

Pour tous problèmes particuliers, veuillez contacter nos techniciens qui vous conseilleront sans engagement de votre part. Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sans garantie express. Aucun contrôle n'étant possible à l'utilisation, notre responsabilité ne saurait être engagée lors d'un éventuel dommage. Tout changement de formulation dû à une amélioration est réservé.

Étapes préconisées

1. Enlevez si besoin les dépôts lourds et visibles (graisses, huiles, contaminations, ..) sur la surface avec un détergent standard.
2. Préparez une solution au pourcentage voulu.
3. Appliquez la solution sur la surface et dans tous les recoins à la main, à la serpillière ou au pulvérisateur à gâchette.
4. Laissez agir le temps recommandé.
5. Rincer ou laisser sécher à l'air. Les surfaces désinfectées pouvant entrer en contact avec des aliments doivent être rincées à l'eau potable. Le rinçage des sols et des surfaces n'est pas nécessaire à moins que ceux-ci ne soient cirés/polis ou alors collants à force de désinfecter sans lavage régulier.
6. Le produit ne doit pas être utilisé en association avec d'autres biocides ou produits de nettoyage.
7. Utiliser le produit dilué dans les 10 jours s'il est propre et stocké à l'abri de la lumière, mais le remplacer si celui-ci est sale et au soleil.

Remarques

Devant la grande diversité des matériaux, il est conseillé de procéder à un test sur un échantillon ou une zone non-visible si un doute subsiste sur la nature ou la résistance de la surface considérée et ses alentours de même que sur le type de salissure.

Propriétés

Composition: Substance active (4.5g/100g) de chlorure de didécyltriméthylammonium.

Tests de validation

Domaine Alimentaire, Industrie et Institutions suivant les tests du standard EN 14885:

- Bactéries (Normes EN 13726 / Organismes S. aureus, E.coli, E.hirae, P.aeruginosa / Dirty - 3g/l BSA; 10g/l Skimmed milk; 10g/l Sucrose; 10g/l Yeast extract / Labo Eurofins 2011 et 2016)
- Levures (Normes EN 1650 / Organismes C. albicans / Dirty - 3g/l BSA/ Labo Eurofins 2011)
- Virus (Normes EN 14476 / Organismes Vaccina Ankara, Influenza (H1N1) / Clean - 0.3g/l BSA / Dr. Brill GmbH 2017)

Produit validé pour TP2 et TP4.

Informations / Homologation / Recyclage

Dangers utilisateurs: Produit concentré corrosif. Provoque des lésions oculaires graves et une irritation cutanée. Porter les EPI appropriés.

N° d'autorisation fédérale Biocide = CHZN0955.

Attestation : EN 13726 (bactéries), EN 1650 (levures), EN 14476 (virus enveloppés).

N° Code déchets VEVA/OMoD (CH): 07 06 01 - Tensio-actifs, détergents, savons...

Pour tous problèmes particuliers, veuillez contacter nos techniciens qui vous conseilleront sans engagement de votre part. Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sans garantie express. Aucun contrôle n'étant possible à l'utilisation, notre responsabilité ne saurait être engagée lors d'un éventuel dommage. Tout changement de formulation dû à une amélioration est réservé.