



# Prodene SR 70

Lingettes désinfectantes en milieu agro-alimentaire et environnement alimentaire



ORIGINE  
FRANCE®  
GARANTIE  
AFNOR Cert. 66633

**Lingettes désinfectantes** destinées à la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels (plans de travail, sonde alimentaire, désinfection des jouets, chaises hautes...)

**Marchés cibles :** restauration, métiers de bouche, cuisines centrales, collectivités, crèches et garderies, locaux, entrepôts et industries agroalimentaires...

- ✓ Sans rinçage
- ✓ Rapidité d'action, actif dès 30s.
- ✓ Large spectre d'action (bactéricide, fongicide, actif sur virus)
- ✓ Prêtes à l'emploi
- ✓ Séchage rapide

## Composition

- Solution : éthanol CAS n° 64-17-5 (660,1 mg/g)

## Caractéristiques

- Non-tissé bleu
- Odeur : alcool

## Législation

- Produit biocide, TP2 et TP4.
- Usage exclusivement professionnel.
- Solution homologuée par le ministère de l'écologie sous le n° BTR0267, en traitement bactéricide et fongicide en 5 min.
- Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs sur les produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

## Compatibilité

- Le produit est compatible avec la plupart des matériaux sauf plexiglas ; procéder à un essai préalable.
- Ne pas mélanger à d'autres produits.
- L'emploi simultané ou successif de désinfectants est à éviter.

## Conservation

- Avant rupture du film de protection, les lingettes se conservent 2 ans à l'abri de la chaleur, dans les conditions normales de températures.
- Vérifier la date limite d'utilisation figurant sur le contenant.
- Dès l'ouverture, utiliser dans le mois.

## Environnement

- Éliminer le contenu et le récipient dans un conteneur à déchets. Ne pas jeter le produit dans l'environnement.
- Ne pas réutiliser l'emballage vide.

## Mode d'emploi

*NB : L'utilisation des lingettes ne dispense pas du protocole de nettoyage (préalable à toute désinfection).*



Tirer horizontalement une lingette imprégnée jusqu'à la prédécoupe. Bien refermer le conditionnement après usage.



Frotter la lingette sur les surfaces préalablement nettoyées, pendant au moins 30s. Laisser agir 5 min. Utiliser plusieurs lingettes si nécessaire.



Ne pas rincer. Laisser sécher.



Jeter les lingettes usagées dans un conteneur à déchet.

# Prodene SR 70

Lingettes désinfectantes en milieu agro-alimentaire et environnement alimentaire

## Propriétés microbiologiques de la solution

Actif sur	Normes	Temps de contact
<b>Bactéries</b>	EN 1040 (v. Avril 2006)	30s
	EN 1276 (v. Mars 2010), conditions de propreté et de saleté	30s
	EN 1276 (v. Mars 2010), conditions de propreté, sur <i>Listeria</i> et <i>Salmonelle</i>	30s
	EN 13697 (v. Juin 2015), conditions de propreté et de saleté	2 min
	EN 13697 (v. Juin 2015), conditions de propreté, sur <i>Listeria</i> et <i>Salmonelle</i>	2 min
	EN 13727+A2 (v. Déc 2015), conditions de propreté et de saleté	30s
<b>Mycobactéries</b>	EN 14348 (v. Juin 2005), conditions de propreté, sur <i>M.terrae</i>	30s
	EN 14348 (v. Juin 2005), conditions de propreté, sur <i>M.avium</i>	30s
	EN 14348, conditions de propreté et de saleté, sur <i>M.avium</i> et <i>M.terrae</i>	30s
<b>Levures / Moississures</b>	EN 1275 (v. Avril 2006) sur <i>Candida albicans</i> et <i>Aspergillus niger</i>	30s / 1 min
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013), conditions de propreté et de saleté, sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 1650+A1 (v. Juillet 2013), conditions de propreté, sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13697 (v. Juin 2015), conditions de propreté, sur <i>Candida albicans</i> et <i>Aspergillus brasiliensis</i>	5 min
	EN 13697 (v. Juin 2015), conditions de saleté, sur <i>Candida albicans</i> et <i>Aspergillus brasiliensis</i>	5 min
	EN 13624 (v. Nov 2013), conditions de propreté et de saleté, sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 13624 (v. Nov 2013), conditions de propreté, sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
<b>Virus</b>	EN 14476+A1 (v. Janvier 2007), conditions de saleté, sur Rotavirus, Herpes, PRV (substitut de l'Hépatite B), BVDV (substitut de l'Hépatite C)	30s
	EN 14476+A1 (v. Oct 2015), conditions de saleté, sur Norovirus	1 min
	EN 14476+A1 (v. Oct 2015), conditions de propreté, sur Adenovirus	1 min

## Utilisation

### Milieu agroalimentaire

#### Usages non soumis à l'AMM :

- entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel de cuisines centrales collectives.
- locaux et matériel de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel en restauration.
- usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (évier, plan de travail, réfrigérateur...).

#### Usages soumis à l'AMM :

- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- Traitement bactéricide et fongicide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques.

### Hors milieu agroalimentaire

- Désinfectant pour les surfaces, matériaux, équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.
  - Désinfection des locaux ayant reçus ou hébergés des malades et ceux où sont donnés des soins médicaux ou paramédicaux.
  - Désinfection des véhicules de transport sanitaire ou de transport de corps.
  - Désinfection des jouets, chaises hautes, tables et chaises
- Tous les agents désinfectants ne sont pas stérilisants. Ils réduisent temporairement le nombre des micro-organismes.

## Précautions d'emploi

Ce produit est réservé à la désinfection des surfaces lisses ne présentant pas de rugosité. Ne pas avaler.

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Pour plus de renseignements se référer à la FDS du produit.

En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche.

## Conditionnement

Conditionnement	Dimensions de la lingette	Code Produit	Palettisation
6 boîtes de 200 lingettes	185 x 215 mm	U1B66FL001	Palette de 63 cartons
	<b>REF DHI: CHL790SA</b>		
12 boîtes de 80 lingettes	120 x 65 mm	U1B66JG005	Palette de 210 cartons
12 boîtes de 100 lingettes	130 x 210 mm	U1B66JI006	Palette de 100 cartons
	<b>REF DHI:C2120000</b>		
12 éco-recharges de 200 lingettes	130 x 210 mm	U1B66JL007	Palette de 70 cartons
4 seaux de 450 lingettes	195 x 200 mm	U1B66DM009	Palette de 28 cartons
4 stand up de 450 lingettes	195 x 200 mm	U1B66DM008	Palette de 30 cartons

Rev.: 5/03.11.2017



Laboratoires Prodene Klint - a GOJO family company

1 rue Léon Jouhaux - 77435 MARNE-LA-VALLEE CEDEX 2, France - Tél.: +33 (0)1 60 95 49 00 - Fax.: +33 (0)1 60 95 49 04

Email: [info@prodene-klint.com](mailto:info@prodene-klint.com) - <http://www.prodene-klint.com>

