

Alisteyr

Désinfectant neutre alimentaire

C'est un désinfectant de contact pour le milieu alimentaire.
Il s'utilise après le nettoyage. De pH neutre, il n'agresse pas les surfaces.
Désinfecte tout le matériel présent en cuisine, collectivité : matériels de découpe, matériels de conservation (vitrines, réfrigérateurs...), poubelles et vides ordures. S'utilise également pour les bacs à sable, bord de piscine ...
Bactéricide. Levuricide. Fongicide. (Voir au verso pour plus de détails).

Mode d'emploi

S'utilise dilué dans l'eau de 0,5% à 3% par trempage ou pulvérisation.
Laisser agir entre 5 et 15 minutes.
Rincer obligatoirement les surfaces ou ustensiles pouvant rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 L

Données techniques

- Aspect : liquide limpide incolore
- pH : 5.7 - 6.7
- Densité : 0,98 - 1,00

Précautions

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Ne pas utiliser à des températures supérieures à 40°C.
Ne pas mélanger avec d'autres produits (eau de javel ou détergents ménagers).
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1B.
Lésions oculaires graves, Catégorie 1.
Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1.
Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3.

Produit biocide TP 2 / TP 4

Substances actives biocides : chlorure de didecyldiméthyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 50 g/kg ; alcool éthylique, CAS : 64-17-5, 9 g/kg.

Date limite d'utilisation optimale :

24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

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

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

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français 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.




Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

12-01-2024 Ind. 19 ■



ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com



	NORMES				SOUCHES
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1276	1%	5 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 13697	3%	5 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	0.5%	5 min	20°C	Candida albicans
	EN 13697	0.5%	5 min	20°C	Candida albicans
FONGICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 13697	3%	15 min	20°C	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis