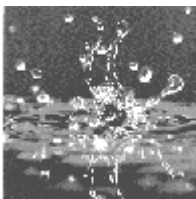


PERFORMANCE HYGIÈNE 43 avenue de la forêt ZAC Mermoz 33320 EYSINES France	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	Edition : 0 / 13.11.14 Révision : 4 / 24.09.18 Page : 1/3

FICHE N° 1547-FT



PERFORMANCE DASR

DEFINITION

Spray désinfectant destiné à la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels en restauration, cuisines centrales, collectivités, locaux et entrepôts, crèches et garderies...

Large spectre d'action bactéricide, fongicide, virucide et mycobactéricide.

Produit homologué par le ministère de l'Ecologie, traitement bactéricide et fongicide 100% POA/POV.

Produit répondant à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Produit biocide, TP2 et TP4, à usage professionnel, prêt à l'emploi.

COMPOSITION

Alcool éthylique CAS n° 64-17-5 (660, 10 g/kg).

ESSAIS

1. *Caractéristiques organoleptiques*

- **Aspect** : liquide limpide incolore
- **Odeur** : alcoolisée

2. *Caractéristiques physico-chimiques (à 20°C)*

- **pH (pur)** : 7,5 – 8,5
- **Densité** : ~ 0,87

MODE D'EMPLOI

Pulvériser 10 à 30 mL/m² directement sur la surface à traiter préalablement nettoyée.

Laisser agir entre 30s et 5 min suivant l'effet recherché.

Ne pas rincer, essuyer si nécessaire

Renouveler l'opération selon le protocole d'hygiène en place.

PERFORMANCE HYGIÈNE 43 avenue de la forêt ZAC Mermoz 33320 EYSINES France	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	Edition : 0 / 13.11.14 Révision : 4 / 24.09.18 Page : 2/3

APPLICATIONS

Milieu agroalimentaire :

Usages non soumis à l'AMM :

- Traitement d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- Traitement de locaux et matériel de cuisines centrales collectives.
- Traitement de locaux et matériel de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- Traitement de locaux et matériel en restauration.
- En 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 :

- Désinfectants 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.

AVANTAGES PRODUITS

Prêt à l'emploi
Rapidité d'action, actif dès 30s
Séchage rapide et sans traces
Utilisable sur toutes surfaces (sauf plexiglas)
Contact alimentaire sans rinçage obligatoire
Facilement biodégradable (selon les données biblio sur éthanol)
Large spectre d'action
Efficace en conditions de propreté et de saleté
Efficacité prouvée en laboratoire cofrac

PERFORMANCE HYGIÈNE 43 avenue de la forêt ZAC Mermoz 33320 EYSINES France	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI	Edition : 0 / 13.11.14 Révision : 4 / 24.09.18 Page : 3/3

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Actif sur	Normes	Temps de contact
Bactéries	EN 1040	30s
	EN 1276, conditions de propreté et saleté	30s
	EN 1276, conditions de propreté, sur <i>Listeria et Salmonelle</i>	30s
	EN 13697, conditions de propreté et saleté	2 min
	EN 13697, conditions de propreté, sur <i>Listeria monocytogenes, Salmonella enterica enteritidis et thyphimurium, Yersinia enterocolitica, Campylobacter jejuni</i>	2 min
	EN 13727+A2, conditions de propreté et saleté	30s
Mycobactéries	EN 14348, conditions propreté et saleté, sur <i>M.avium et M.terrae</i>	30s
Levures / Moisissures	EN 1275, sur <i>Candida albicans et Aspergillus niger</i>	30s / 1 min
	EN 1650+A1, conditions de propreté et saleté, sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 1650+A1, conditions de propreté, sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13624, conditions de propreté et saleté, sur <i>Candida albicans</i>	30s
	EN 13624, conditions de propreté, sur <i>Aspergillus brasiliensis</i>	1 min
	EN 13697, conditions de propreté et de saleté, sur <i>Candida albicans et Aspergillus brasiliensis</i>	5 min
Virus	EN 14476 +A1, conditions de saleté, sur Rotavirus, Herpes, BVDV (substitut de l'Hépatite C), PRV (substitut de l'Hépatite B),	30s
	EN 14476+A1, conditions de saleté, sur Norovirus	1 min
	EN 14476+A1, conditions de propreté, sur Adenovirus	1 min

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Consulter les instructions spéciales/la fiche de données de sécurité.

Craint le gel. Ne pas avaler.

Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Usage professionnel.

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

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, ou non dangereux si rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas rejeter le produit pur dans l'environnement. Ne pas réutiliser l'emballage vide.

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

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

STOCKAGE

Dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage à température ambiante, se conserve pendant 3 ans.