



Inobact spray

**DEGRAISSANT DÉSINFECTANT
HAUTES PERFORMANCES**

B013 : Inobact Spray 1L



INOBACT SPRAY est un détergent **bactéricide, fongicide et virucide** destiné à l'entretien et à la désinfection des surfaces et du matériel non médical. INOBACT SPRAY est utilisable sur toutes surfaces et permet d'obtenir en un seul passage une hygiène absolue.

Domaines d'application :

Locaux collectifs, cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).

DÉGRAISSANT

BRILLANCE SANS TRACES

BACTÉRICIDE, FONGICIDE, VIRUCIDE

CONDITIONNEMENT :

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Spray 1L



Cartons 12x1L

PROPRIÉTÉS :

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore

Densité à 20°C : 1.00 ± 0,01g/cm³

Parfum : Caractéristique

pH : 11.6 ± 0,5



Contient selon le règlement (CE) n°648/2004 : moins de 5% : agents de surface non ioniques. Contient aussi : désinfectants.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation et utiliser l'eau de rinçage.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

Afin de préserver votre santé et la protection de l'environnement, déposez vos déchets chimiques (catégorie «entretien de la maison» en point de collecte et en déchetterie. Qu'ils soient vides, souillés ou avec un reste de contenu, vos déchets chimiques doivent être déposés en point de collecte et en déchetterie dans leur contenant d'origine. Pour plus d'informations : <https://www.ecodds.com/particulier/tout-savoir-sur-les-dechets-chimiques/>

MÉTHODOLOGIE :



Matériels & surfaces



- 💧 **Utiliser le produit pur :** Évacuer tous les déchets et résidus se trouvant sur la surface à nettoyer. (1) Pulvériser directement le produit sur la surface. (2) Laisser agir 5 à 30 min selon l'activité désinfectante souhaitée. (3) Rincer avec une lavette microfibre humide.

RÉGLEMENTATION :

Activité	Normes	Conditions	Temps de contact	Souches
Bactéricide	EN 1276	saleté	1 mn	<input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas. Aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus
		propreté	5 mn	
	EN 13697	saleté		
Levuricide	EN 1650	saleté	15 mn	
Fongicide	EN 1650	propreté	15 mn	<input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans <input checked="" type="checkbox"/> Aspergillus Niger
		saleté		
	EN 13697	saleté		
Virucide	EN 14476	propreté	30 mn	<input checked="" type="checkbox"/> Virus enveloppés <input checked="" type="checkbox"/> Poliovirus <input checked="" type="checkbox"/> Adenovirus <input checked="" type="checkbox"/> H3N8 <input checked="" type="checkbox"/> H5N1 <input checked="" type="checkbox"/> H1N1
		saleté	30 mn	
		propreté	5 mn	
		saleté	10 mn	
		saleté	15 mn	

Substance active biocide : Chlorure de didécyltriméthylammonium N° CAS 7173-51-5 0.3465% (m/m), 2-PROPANOL N° CAS: 67-63-0: 0.0743% (m/m)

TP2: Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application sur des êtres humains ou des animaux

Dangereux !

Respecter les précautions d'emploi :

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

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.