

Lenabact plonge

LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT

Lenabact plonge 1L : H406

Lenabact plonge 5L : H405

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife



LENABACT PLONGE est un liquide vaisselle désinfectant, bactéricide et levuricide. Il nettoie, dégraisse et fait briller sans trace les couverts et la vaisselle. Formulé à base d'acide lactique d'origine naturelle, **LENABACT PLONGE** peut être intégré dans des protocoles de nettoyage éco-responsables.

LENABACT PLONGE est actif sur les bactéries présentes dans le milieu alimentaire : les oeufs, les produits laitiers, les produits carnés (bovins, ovins, porcins, caprins et volailles). Se référer aux souches additionnelles testées dans le tableau de normes page 2.

LENABACT PLONGE s'utilise pour la vaisselle manuelle. Il est sans danger pour les fosses septiques dans les conditions normales d'emploi. Intégrable dans un protocole **HACCP**.

DÉSINFECTANT - BACTÉRICIDE - LEVURICIDE

NETTOIE ET DÉGRAISSE

BRILLANCE SANS TRACES

S'INTÈGRE DANS UN PROTOCOLE HACCP

PH
2,5



Domaines d'application :

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



ECODÉTERGENT

Les produits de la **gamme PURE** sont conçus et développés avec la volonté d'offrir aux utilisateurs le meilleur de notre savoir-faire en matière de conception environnementale. Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife selon le **référentiel Ecocert**.

Cette volonté s'articule autour de notre concept **CARE** :

- **contrôle** : produit garanti Ecocert Greenlife ;
- **assurance** : produit sans classement toxicologique ou à classement différencié ;
- **responsable** : composants d'origine naturelle ;
- **efficace** : produit haute efficacité.

CONDITIONNEMENT :

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



PROPRIÉTÉS :

Aspect : Liquide limpide

Couleur : ambré

Densité à 20°C : 1.14 ± 0,01g/cm3

Parfum : Huile essentielle d'arbre à thé

pH : 2,5 ± 0,5



Contient selon règlement CE N° 648/2004 : 15-30% : désinfectant : l-(+)-lactic acid (CAS N°79-33-4) à 28,8% (m/m), 5 ou plus mais moins de 15%: agents de surface anioniques; agents de surface non ioniques
Contient aussi : Aqua, correcteur d'acidité, séquestrants, bases, viscosants, parfums.

97,8 % des ingrédients sont d'origine naturelle.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

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.

MÉTHODOLOGIE :



La dilution se fait directement dans le bac de trempage. (1) Les ustensiles peuvent être préalablement lavés à l'eau pour retirer l'excédent de saletés. Doser LENABACT PLONGE selon le spectre de désinfection souhaité et le verser dans le bac de trempage préalablement rempli d'eau et homogénéiser doucement. (2) Immerger les ustensiles dans le bac de trempage et les laisser le temps nécessaire à la désinfection. (3) Frotter les ustensiles à l'aide d'une éponge si besoin. (4) Rincer à l'eau claire, puis essuyer ou laisser sécher la vaisselle avant de la remettre en service.

RÈGLEMENTATION :

Activité	Conditions	Normes	Temps de contact	T°	Résultat	Souches
 Bactéricide	Conditions de saleté	EN 1276	15 min	40°C	4%	Souches obligatoires: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus faecium Souches additionnelles: <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Lactobacillus brevis <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes
		EN 13697	15 min	40°C	3%	Souches additionnelles: <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni
 Levuricide	Conditions de saleté	EN 1650	15 min	40°C	5%	<input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans
		EN 13697	15 min	40°C	20%	

Substance active biocide : Acide lactique CAS n° 79-33-4 : 28,8% (m/m)

TP4 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

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.

Dangereux !

Respecter les précautions d'emploi :