

LAVALIM

Désinfectant alimentaire

**QUALITÉ
PROFESSIONNELLE**

PROPRIÉTÉS

LAVALIM est un nettoyant, dégraissant et désinfectant puissant des surfaces alimentaires, spécialement formulé pour une utilisation en mousse. Il s'utilise pour le nettoyage du matériel de transport alimentaire (intérieur caisse, remorque, transport animaux domestiques) et plus généralement dans le domaine de l'industrie alimentaire (catégories locaux, préparation nourriture). Il convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, chambres froides, équipements...

MODE D'EMPLOI

Le LAVALIM s'utilise en lavage manuel ou mécanique. Lavage : dilution de 0.25% à 3%. Désinfection : canon à mousse ou spray moussant sur surface rincée ou nettoyée. Dilution et temps de contact : se référer aux normes ci-contre en fonction de l'action désinfectante souhaitée. Appliquer la solution sur la surface. Laisser agir. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire. Utiliser immédiatement la solution diluée. Rincer le matériel de nettoyage à l'eau claire.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	liquide limpide INCOLORE
pH	> 12,5
Densité	1,02 - 1,04
Stockage	Stocker à l'abri du gel.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 20 Litres.

PRÉCAUTIONS

Produit à usage professionnel. Eviter les projection oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas mélanger avec d'autres produits. Ne pas utiliser sur aluminium ou tout autre alliage léger. Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

SÉCURITÉ SELON FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1A. Lésions oculaires graves, Catégorie 1. Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1. Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 2.

PRODUIT BIOCIDES TP 4

Substances actives biocides : N,N-BIS (3-AMINOPROPYL) DODÉCYLAMINE, CAS : 2372-82-9, 39.60 g/kg ; CHLORURE DE DIDECYLDIMETHYLAMMONIUM, CAS : 7173-51-5, 18.50 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.

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.

10/05/2022 Ind. 1 ■



Propriétés microbiologiques

LAVALIM

QUALITÉ
PROFESSIONNELLE

NORME EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Salmonella typhimurium
Listeria monocytogènes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE
0,25%

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Salmonella typhimurium
Listeria monocytogènes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
0,25%

NORME EN 1650

en conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
0,25%

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
0,50%

NORME EN 1650

en conditions de saleté
Fongicide

SOUCHES

Candida Albicans
Aspergillus brasiliensis

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 30 min

EFFICACITE
3%

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Fongicide

SOUCHES

Candida Albicans
Aspergillus brasiliensis

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
3%



Propriétés microbiologiques

LAVALIM

QUALITÉ
PROFESSIONNELLE

NORME EN 14476

en conditions de saleté

Virucide
Spectre total

SOUCHES

Poliovirus Sabin
Norovirus Murin
Adenovirus Type 5
pour les autres virus
couverts par la norme voir
liste ci-dessous

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min

EFFICACITE

1,5%

NORME EN 14476

en conditions de saleté

Virucide

SOUCHES

Coronavirus Humain
HCOV-229E

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE

1%

SPECTRE TOTAL

Rotavirus
Poliovirus sabin
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Poxviridae
Entérovirus
Virus de l'hépatite A (VHA)
Parvovirus B19
Rhinovirus
Polyomavirus
Caliciviridae
Astrovirus
Virus de l'hépatite E (VHE)
Papillomavirus

