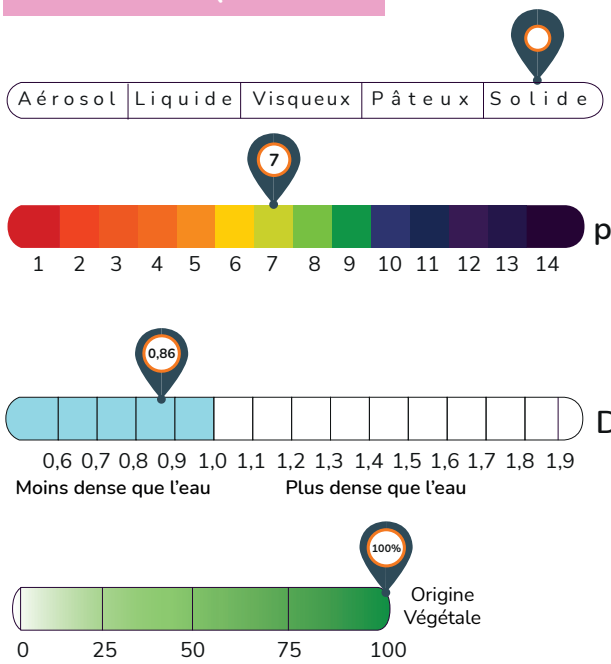
AGROLINGETT

LINGETTE DÉSINFECTANTE BACTÉRICIDE, FONGICIDE, VIRUCIDE ET LEVURICIDE MAINS ET SURFACES SANS RINÇAGE

Version 05.2025

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :



- **ASPECT :**
  Liquide limpide incolore imprégné sur lingette

- **CONTACT ALIMENTAIRE* :**



** Produit en conformité avec l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1°août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux*

- **LINGETTES :**
  - Matière : Non tissé wetlaid viscose 23 gsm
  - Couleur de la lingette : Bleue
  - Dimensions : 200x200 mm

PROPRIÉTÉS :

- Désinfection des surfaces et des mains
- Désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires (vitrine réfrigérées...)
- Bactéricide, virucide, fongicide et levuricide (voir tableau d'efficacité ci-dessous)
- Sans rinçage
- TP1, TP2 et TP4
- Substances actives : Ethanol (CAS 64-17-5) : 60% (m/m)

MODE D'EMPLOI :

- Lingette à usage unique. Lors de la première utilisation, ôter le couvercle de la boite. Passer une lingette, prise au centre du bobinot, dans l'opercule. Ensuite, lors de chaque utilisation soulever la languette du couvercle, sortir la lingette jusqu'à la prédécoupe, puis la tirer d'un coup sec à l'horizontale. Bien refermer le couvercle après utilisation.

- Après avoir sortie la lingette, traiter la surface et laisser sécher.

- Bien refermer le couvercle après utilisation.

DOMAINE D'UTILISATION :

- S'utilise dans tous les lieux et sur toutes les surfaces que vous avez besoin de nettoyer : hôtelleries, collectivités, boucherie...

Utilisez les biocides avec précautions.
Avant toute utilisation, lisez les étiquettes et les informations concernant le produit.

Un essai préalable avant utilisation doit être réalisé

Conformité à la législation :

Produit réservé à un usage professionnel. Les renseignements figurant sur cette notice sont donnés de bonne foi. Nous attirons cependant l'attention des utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ces renseignements ne sauraient constituer de notre part ni une garantie ni un engagement, la manipulation et la mise en oeuvre de notre produit échappant à notre contrôle. Pour plus de renseignements, la fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande. Vérifier auprès de nos services que la présente fiche n'a pas été modifiée par une édition plus récente.

Système de management Duosystem certifié afaq ISO 9001 ISO 14001 Qualité Environnement AFNOR CERTIFICATION

Tél. : 01 64 63 29 88 • Fax : 01 64 63 75 11 • 7-9, rue Michel Herry 77580 Crécy-la-chapelle • www.duosystem.net

Normes	Conditions	Souches	Concentration
Test en suspension pour industries et collectivités			
EN1276	5 min à 20°C	Escherichia coli CIP 54.127 Enterococcus hirae CIP 58.55 Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 Staphylococcus aureus CIP 4.83	80%
EN1650	5 min à 20°C	Aspergillus niger UMIP 1431.83 Candida albicans CIP 4872	100% 20%
Test en suspension dans le domaine médical			
EN13727+A2	60 sec à 20°C	Escherichia coli K12 Enterococcus hirae Pseudomonas aeruginosa Staphylococcus aureus	50% 80% 50% 80%
EN13624	60 sec à 20°C en conditions de propreté	Candida albicans	80%
EN14476	60 sec à 20°C	Norovirus murin souche S99 Berlin	80%
EN14476	5 min à 20°C	Adénovirus type 5, souche Adenoid 75 ATCC VR-5	80%
EN14476	30 sec à 20°C en conditions de saleté	Influenza virus type A – H1N1 – ATCC UR1469 Vaccinavirus modifié Ankara ATCC VR-1508	80%
EN14476	30 min à 20°C	Adénovirus type 5 Norovirus murin Poliovirus type 1	80% 80% 80%
EN14348	2 min à 20°C en conditions de propreté	Mycobacterium avium Mycobacterium Terrae	80%
Test de surface pour industries et collectivités			
EN13697	1 min à 20°C en conditions de saleté	Escherichia coli ATCC 10536 Enterococcus hirae ATCC 10541 Pseudomonas aeruginosa 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538 Listeria monocytogenes ATCC 19115 Salmonella Typhimurium ATCC 13311 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 Candida albicans ATCC 10231	80% 80% 80% 80% 80% 80% 100% 80%
EN13697	5 min à 20°C en conditions de propreté	Escherichia coli CIP 54.127 Enterococcus hirae CIP 58.55 Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 Staphylococcus aureus CIP 4.83 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 Candida albicans ATCC 10231	50% 50% 50% 80% 80% 60%
EN13697	15 min à 20°C en conditions de propreté	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 Candida albicans ATCC 10231	80% 80%
EN16615	5 min à 20°C en conditions de propreté	Enterococcus hirae ATCC 10541 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Candida albicans ATCC 10231	100% 100% 100%
Test de surface pour le domaine médical			
EN16777	2 min à 20°C	Norovirus murin, souche S99 Berlin	100%
EN16777	>5 min à 20°C	Adénovirus type 5, Adenoid 75, ATCC VR-5	100%
Test de traitement hygiénique des mains			
EN1500	1 min à 20°C en conditions de propreté	Escherichia coli K12 CIP54.1227	3 log

Conformité à la législation :

Produit réservé à un usage professionnel. Les renseignements figurant sur cette notice sont donnés de bonne foi. Nous attirons cependant l'attention des utilisateurs sur les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Ces renseignements ne sauraient constituer de notre part ni une garantie ni un engagement, la manipulation et la mise en oeuvre de notre produit échappant à notre contrôle. Pour plus de renseignements, la fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande. Vérifier auprès de nos services que la présente fiche n'a pas été modifiée par une édition plus récente.

Système de management Duosystem certifié

afaq ISO 9001 ISO 14001 Qualité Environnement AFNOR CERTIFICATION

Tél. : 01 64 63 29 88 • Fax : 01 64 63 75 11 • 7-9, rue Michel Herry 77580 Crécy-la-chapelle • www.duosystem.net