

# AA-2086 PAE

## Nettoyant Désinfectant Bactéricide Virucide EN 14476 contact alimentaire

Dégraissant • Désinfectant EN 1276, EN 1650, EN 13697,  
EN 14476 • Homologué POA et POV

### APPLICATION

Ce produit prêt à l'emploi s'utilise pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et petits objets. Il détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination.

Agréé contact alimentaire, son utilisation est recommandée dans les cuisines collectives (restaurants, cantines, etc.) pour l'hygiène des murs, portes, chambres froides, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels... et en industries alimentaires.

Homologations alimentaires (TP4) :

- Locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport P.O.V. \* : traitement bactéricide.
- Locaux de stockage, matériel de transport P.O.A. \* et matériel de laiterie : traitement bactéricide.

\* P.O.V. : Produits d'Origine Végétale - P.O.A. : Produits d'Origine Animale.

### MODE D'EMPLOI

- Prêt à l'emploi à vaporiser directement sur les surfaces à traiter.
- Laisser agir selon la désinfection souhaitée en se référant au tableau ci-après.
- Essuyer avec une lavette ou un papier à usage unique.
- Le rinçage des surfaces à l'eau claire est nécessaire avant de remettre les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

### ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

ACTIVITÉ	NORMES	TEMPS DE CONTACT EN MINUTES
Bactéricide	EN 13697 - en présence de substances interférentes	5
Bactéricide	EN 1276 - sans substances interférentes	5
Levuricide	EN 1650 - Candida Albicans - en présence de substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 - H3N8 /H5N1 - sans substances interférentes	5
Virucide	EN 14476 - H3N8 /H5N1 - avec substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 - H1N1 - avec substances interférentes	15

### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide    Couleur : Jaune pâle    Parfum : -

pH pur à 20°C : 10 ±0,005    Densité à 20°C : 1,000 ±0,010

Composition : Substance active biocide : 0.09% (m/m) chlorure de dydécyldiméthylammonium

Utilisation TP4 et TP2.

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

### SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

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

Craint le gel. Réservé à l'usage professionnel.

AA-2086 : 12 flacons de 750 ml  
AA-2087 : 2 bidons de 5 L



**Aawyx®**

L'expert en désinfection

[www.hygiene-desinfection-france.com](http://www.hygiene-desinfection-france.com)