

CINE 106

INNORA NETTOYANT DESINFECTANT



DESCRIPTION :

CINE 106 est un désinfectant multi-usages prêt à l'emploi à action bactéricide, levuricide et virucide.



N ° d'autorisation EU-0018826-0000

AVANTAGES :

3 en 1 : Bactéricide, Levuricide, Virucide. **100% Végétal :** Ne contient aucun dérivé pétrolier ou ingrédient chimique. 100% des matières premières sont issues de ressources renouvelables. **Puissant :** Excellentes propriétés nettoyantes. **Qualité alimentaire :** Formulation autorisée pour le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Dans ce cas précis et uniquement, un rinçage à l'eau claire s'impose. En effet, CINE 106 est conforme à l'arrêté du 19.12.13 relatif aux constitutions autorisées dans les produits de nettoyage du matériel entrant au contact des denrées alimentaires. **Fort pouvoir désinfectant, Confort & Bien-être :** Tout en désinfectant, Cine 106 offre une sensation de fraîcheur & de propreté pour un environnement plus sain & une meilleure qualité de vie. Prêt à l'emploi, Pratique d'utilisation & Sans rinçage. **Biodégradabilité :** Sur 100% de la formulation. **Sécurité d'emploi :** Sans phrases de risque, CINE 106 est non classé selon le Règlement CLP.

L'activité Virucide CINE 106 prêt à l'emploi :

Conforme à la norme EN14476+A1 en 5 minutes à 20 °C sur souches *Herpes virus*, *Influenza virus*, A(H1N1) en condition de saleté (virus enveloppé comme Coronavirus).

L'activité Levuricide CINE 106 prêt à l'emploi :

Conforme à la norme EN1650 en 5 minutes à 20 °C sur la souche *Candida albicans* en condition de saleté. Conforme à la norme EN13697 en 5 minutes à 20 °C sur la souche *Candida albicans* en condition de saleté.

L'activité Bactéricide CINE 106 prêt à l'emploi :

Conforme à la norme EN1276 en 5 minutes à 20 °C sur *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* en condition de saleté. Conforme à la norme EN13697 en 5 minutes à 20 °C sur *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* en condition de saleté.

CARACTERISTIQUES

/ DONNEES TECHNIQUES :

Aspect	Liquide incolore à Légèrement jaune clair
Odeur	Fraîcheur Menthe
pH à 20 °C	2,6 ± 0,5
Densité à 20 °C	1 ± 0,02 g/cm ³

CINE 106

INNORA NETTOYANT DESINFECTANT



UTILISATIONS PRECONISEES :

CINE 106 est un nettoyeur bactéricide, levuricide, virucide type TP2 & TP4. CINE 106 s'emploie pour le nettoyage & la désinfection de toutes surfaces & sans rinçage, des plans de travail, des murs, des sols, des sanitaires à l'exception du marbre...

La formulation de CINE 106 est compatible avec les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (dans ce cas uniquement un rinçage s'impose).

CINE 106 est recommandé & fortement apprécié par le secteur industrielle & de la maintenance, du milieu alimentaire, de l'industrie laitière, de la production et des rayons de viande et de poissons, du secteur des boissons et bières, de la restauration commerciale et collective, de l'hôtellerie, de l'hébergement, des cantines, des foodtrucks, du commerce de détails alimentaires, du secteur agricole & viticole, du monde de l'accueil, des écoles & lycée professionnel, du secteur de la santé, des maisons de retraites, des transports, de l'automobile.

RECOMMANDATION :

Nettoyer le matériel après chaque utilisation à l'eau claire.

MODE D'APPLICATION :

Pulvériser CINE 106 à environ 20 cm de la surface à traiter. Appliquer le produit à l'éponge ou à la serpillière. Laisser agir 5 minutes pour désinfecter. Rincer pour supprimer les salissures et souillures ainsi que dans le cas des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

EMBALLAGES VIDES :

Réemploi interdit, bien vider le bidon, rincer à l'eau claire. Éliminer les emballages vides via un service de collecte spécifique. Ne pas jeter les résidus à l'égout. (éliminer dans un centre de déchets dangereux ou spécifique).

Usage professionnel.

Les renseignements que contient cette fiche technique ont pour but de vous conseiller mais n'impliquent aucun engagement de notre part. Contient 4,22 g/kg d'Acide Lactique. 09.06.22