

Lenabact

DETERGENT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

Lenabact 1L doseur : H414

Lenabact 5L : H407

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife



MATÉRIELS SURFACES

LENABACT est un détergent **bactéricide, levuricide et virucide** utilisé pour le traitement des sols et surfaces en milieux collectif ou alimentaire. Sa formule unique combine l'action dégraissante et désinfectante permettant ainsi son utilisation en cuisine en assurant un nettoyage et une hygiène parfaite. Formulé à base d'acide lactique d'origine naturelle **LENABACT** peut être intégré dans des protocoles de nettoyage eco-responsables et HACCP.

LENABACT 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 3.

Désinfectant nouvelle génération, **LENABACT** peut être utilisé en pulvérisation et est sans danger pour les fosses septiques dans les conditions normales d'emploi.



Domaines d'application :

Locaux collectifs, 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.

VIRUCIDE

DÉGRAISSANT

BRILLANCE SANS TRACES

SANS AMMONIUM QUATERNAIRE

S'INTÈGRE DANS UN PROTOCOLE HACCP

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 : $1.09 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

Parfum : Sans parfum

pH : $1,5 \pm 0,5$



Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : >30% : Aqua, 15-30%: désinfectants : acide lactique CAS: 79-33-4 : 24% (m/m), 5-15%: agents de surface anioniques, <5%: agents de surface non ioniques.

Contient aussi : correcteur d'acidité.

99 % 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 :



- 💧 **Utiliser le produit en dilution :** Évacuer tous les déchets et résidus se trouvant sur la surface à nettoyer. (1) Diluer, selon la désinfection souhaité, dans l'eau puis appliquer sur les surfaces à l'aide d'une frange microfibre pour les sols (2) Laisser agir au moins 15 min selon le spectre de désinfection souhaité. (3) Essuyer et rincer avec un chiffon sec et propre ou un tissu microfibre.

RÉGLEMENTATION :

Substance active biocide : Acide lactique CAS n° 79-33-4 : 24% (m/m)

TP2: Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application sur des êtres humains ou des animaux




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

Dangereux !

Respecter les précautions d'emploi :

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.

Activité	Conditions	Normes	Temps de contact	T°C	Résultats	Souches	
 Bactéricide	Conditions de saleté	EN1276	15min	20°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 Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Lactobacillus brevis <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	
				40°C	3,5%	Souche obligatoire: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Lactobacillus brevis <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	
					1%	Souche additionnelle: <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus faecium	
					0,1%	Souche additionnelle : <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni	
		20°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 Souche additionnelle : <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni			
		20°C	3%	Souche obligatoire: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes			
		40°C	2%	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 Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Lactobacillus brevis <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes			
			1%	Souche additionnelle: <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus faecium			
 Levuricide	Conditions de saleté	EN1650	15min	20°C	6%	Souche obligatoire: <input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans	
				40°C	4%		
		EN13697	30min	20°C	20%		
				15min	20°C		25%
					40°C		6%
 Virucide	Conditions de saleté	EN14476	30min	20°C	4%	<input checked="" type="checkbox"/> Adenovirus <input checked="" type="checkbox"/> Murine norovirus	