



HYGIÈNE  
DE LA  
CUISINE

# LUFRAGERM C

Dégraissant désinfectant sol & surfaces concentré.

## PROPRIÉTÉS :

**Food-Line Lufragerm C** s'utilise pour le lavage et la désinfection de toutes surfaces lavables, notamment les sols, dans les collectivités, cuisines et industries agro-alimentaires.

Il est autorisé pour la désinfection bactéricide et fongicide des matériels de transport, des locaux de stockage des produits d'origine végétale et d'origine animale.

Efficacité	Conditions	Dosage	Temps de contact	Température
Bactéricide EN 1276 - EN13697	Saleté	<b>1%</b> : Pseudomonas aeruginosa. <b>0.5%</b> : Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Enterococcus hirae, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica.	5 minutes	30°C
Levuricide - Fongicide EN 1650 - EN13697	Saleté	<b>2%</b> : Candida albicans <b>3%</b> : Aspergillus brasiliensis	15 minutes	30°C
Virucidie EN 14476 Efficace sur Coronavirus	Saleté	<b>6%</b> : Coronavirus bovin	5 minutes	20°C

## MODE D'EMPLOI :

Utiliser LUFRAGERM C sur les surfaces par pulvérisation, en centrale de désinfection, en canon à mousse, ou en trempage pour le matériel. Rincer à l'eau potable.

Convient à un usage en centrale d'hygiène ou centrale de dilution.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

<b>ASPECT :</b>	Liquide limpide incolore
<b>PH à 1% :</b>	8.5 +/- 0.5
<b>DENSITÉ À 20°C :</b>	1.015 g/cm <sup>3</sup> +/- 0.015
<b>STOCKAGE :</b>	Tenir à l'abri de la chaleur, du froid et de l'humidité.
<b>TYPE DE PREPARATION :</b>	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. alimentaires et les aliments pour animaux. TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.





**HYGIÈNE  
DE LA  
CUISINE**

# LUFRAGERM C

Dégraissant désinfectant sol & surfaces concentré.

<b>MATIERE ACTIVE :</b>	Chlorure de didecyldiméthylammonium (CAS N° 7173-51-5) à 45 g/kg(CAS N° 7173-51-5) à 45 g/k
<b>Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) composants (règlement (CE) N°648/2004)N°648/2004)</b>	Entre 5 et 15% : agents de surface non ioniques Moins de 5% : EDTA et sels Moins de 5% : EDTA et sels Désinfectant, didecyldiméthylammonium Désinfectant, didecyldiméthylammonium
<b>Phosphates :</b>	0.004 g/L
<b>Azote total :</b>	2.98 g/L
<b>DBO5 :</b>	0.040 g/L

## **CONDITIONNEMENT :**

622393 - Carton de 2 x 5 L.

## **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :**

Produit strictement professionnel

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0434) : + 33 (0)3 83 22 50 50, Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0434) : + 33 (0)3 83 22 50 50, N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59 N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Utiliser les biocides avec précautions.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations

ADISCO Groupement :  
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,  
69800 SAINT PRIEST  
Tél. : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle