



HYGIENE DE
LA CUISINE

LUFRAGERM C

Dégraissant désinfectant sol & surfaces concentré.



Dégraissant



Large spectre désinfectant



Bon pouvoir moussant

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.

DOSAGE :

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.

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

PRECAUTIONS D'EMPLOI & STOCKAGE :

Les recommandations complètes relatives aux précautions de stockage, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de sécurité du produit, disponible sur demande.

Respecter les précautions d'emploi.

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



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


L'hygiène professionnelle



HYGIENE DE
LA CUISINE

LUFRAGERM C

Dégraissant désinfectant sol & surfaces concentré.

LEGISLATIONS :

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

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).

Uniquement pour usage professionnel.

Utiliser les biocides avec précaution.

TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

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

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect Liquide limpide incolore

Ph à 1% : 8.5 +/- 0.5

Densité à 20°C : 1.015 g/cm3 +/- 0.015

Matière active : Chlorure de didecyldimethylammonium
(CAS N° 7173-51-5) à 45 g/kg(CAS N° 7173-51-5) à 45 g/kg

CONDITIONNEMENT :

Carton 2x5L

Ref. ADISCO
114231

Ref. Fournisseur
622393



Danger

UN3267



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



L'hygiène professionnelle