



Lenabact 4D

**DETERGENT DÉSINFECTANT
DÉSODORISANT MULTI-USAGES à l'huile
essentielle d'arbre à thé**

H409: 5L
H415: 1L DOSEUR

Écodétergent certifié par Ecocert Greenlife



MATÉRIELS



SURFACES

LENABACT 4D est un Détergent, Désinfectant, Détartrant, Désodorisant. **Bactéricide, levuricide et virucide**, **LENABACT 4D** peut être utilisé pour le traitement des sols et surfaces en milieu collectif ou alimentaire. Sa formule unique lui permet d'être utilisé aussi bien dans les sanitaires en combinant l'action détartrante et désinfectante (WC, douches, sols...) mais aussi en cuisine (plans de travail, matériels de cuisine, meubles, sols...) ou encore sur les surfaces neutres (jouets, vide ordures, meubles...).

LENABACT 4D 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 4D** peut être utilisé en centrale de désinfection, en trempage, en essuyage humide. Il est sans danger pour les fosses septiques dans les conditions normales d'emploi. Intégrable dans un protocole **HACCP**.



Domaines d'application :

Locaux collectifs, cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche. EHPAD, crèche, cabinets médicaux, locaux techniques, matériels de transport.



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.

DÉSINFECTANT - VIRUCIDE - BACTERICIDE - LEVURICIDE

DÉTARTRANT

DÉSODORISANT

BRILLANCE SANS TRACES

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 : $1.1 \pm 0,01 \text{g/cm}^3$

Parfum : Huile essentielle d'arbre à thé

pH : $2,5 \pm 0,5$

Contient parmi d'autres composants : (Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : 15-30%: désinfectant : acide lactique, 5-15%: agents de surfaces anioniques; agents de surfaces non ioniques, correcteur d'acidité, <5%: parfums, base. Contient aussi : Aqua, séquestrants

98 % 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 à l'aide d'un pulvérisateur pour les surfaces, d'une frange microfibre pour les sols (2) Laisser agir au moins 15 min selon le spectre de désinfection souhaité. (3) Essuyer avec un chiffon sec et propre ou un tissu microfibre (dans le cas d'une utilisation en milieu alimentaire, le rinçage est obligatoire).

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	5%	Souches obligatoires: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli K12 <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus
					4%	Souche obligatoire: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli
						Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Lactobacillus brevis <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes
				0,5%	Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni	
				40°C	2%	Souche obligatoire: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus
					3%	Souches obligatoires: <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus faecium Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Lactobacillus brevis <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni
		0,5%	Souche additionnelle : <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes			
		EN13697	15min	20°C	5%	Souches obligatoires: <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli K12 <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus
					4%	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 K12 <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus faecium Souches additionnelles : <input checked="" type="checkbox"/> Enterobacter cloacae <input checked="" type="checkbox"/> Lactobacillus brevis <input checked="" type="checkbox"/> Salmonella typhimurium <input checked="" type="checkbox"/> Campylobacter jejuni <input checked="" type="checkbox"/> Listeria monocytogenes

 Levuricide	Conditions de saleté	EN1650	15min	20°C	7%	Souche obligatoire: <input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans
				40°C	4%	
		EN13697	30min	20°C	12%	
				15min	20°C	
			40°C		5%	

 Virucide	Conditions de saleté	EN14476	60min	20°C	17,5%	Souches obligatoires: <input checked="" type="checkbox"/> Poliovirus <input checked="" type="checkbox"/> Adénovirus <input checked="" type="checkbox"/> Norovirus murin
					30min	40°C
			5min	20°C		
					2%	Souche additionnelle: <input checked="" type="checkbox"/> Coronavirus type bovin