

# Meri Steril

**ACTIF**  
sur virus  
enveloppés  
selon  
**EN14476+A2**

DÉTERGENT - DÉSINFECTANT  
**PRÊT À L'EMPLOI - SANS RINÇAGE**

ÉLIMINE

**BACTÉRIES,  
VIRUS,  
MOISSISSURES,  
LEVURES**



Contrôle Ecocert  
SA F-32600



**POUR UNE DÉSINFECTION  
PARFAITE SANS RINÇAGE**



**SANS DANGER POUR LA PLUPART DES SURFACES**  
(inox, plastiques, peintures, résine).

**SÉCHAGE RAPIDE**  
**FAIT BRILLER LES SURFACES**

Utilisable en **Agriculture Biologique**  
en application du règlement (CE) n° 834/2007  
pour la désinfection des surfaces en contact avec les aliments

Nettoyage et désinfection des surfaces alimentaires,  
ateliers agro alimentaires, cuisines, matériels.

**USAGE RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS**





## DÉTERGENT - DÉSINFECTANT PRÊT À L'EMPLOI - SANS RINÇAGE

**Meri Steril** est un puissant détergent et désinfectant à large spectre, actif entre **30 et 60 secondes de temps de contact sur la plupart des bactéries, virus, fongis et levures.**

**Meri Steril** est spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection sans rinçage des matériaux et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (TP2 et TP4) : nettoyage et désinfection des entrepôts, industries des produits transformés, restauration, collectivités, centres de puériculture, écoles, maisons de retraite...

**Meri Steril** est conforme à l'arrêté du 8/09/99 relatif au nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

### MODE D'EMPLOI ET DOSAGES :

#### Nettoyage :

- Pulvériser Meri Steril sur la surface à nettoyer, essuyer avec un linge propre.

#### Désinfection :

- Pulvériser Meri Steril à raison de 6 ml/m<sup>2</sup> (2 à 3 pressions).
- Laisser agir **30 à 60 secondes** sur surfaces propres.
- Laisser agir **2 à 5 minutes** sur surfaces souillées.
- Laisser évaporer ou essuyer s'il reste des traces de liquide.
- Bien insister sur les recoins et les surfaces difficiles d'accès.
- Ne nécessite aucun rinçage.



2 à 3 pressions



30 à 60  
secondes

#### Caractéristiques :

Densité : 0,87 - 0,88

**Composition :** Liquide prêt à l'emploi contenant :  
Ethanol (CAS 64-17-5) 66.5%.  
Biocide TP2 et TP4, N° d'inventaire 51279.

**Précautions d'emploi :** Meri Steril est un produit biocide. **UTILISEZ LES PRODUITS BIOCIDES AVEC PRÉCAUTION AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.** Il est conseillé de faire un test sur la surface à traiter.

**Conservation :** Stable 24 mois dans son emballage d'origine fermé à l'abri de la chaleur.

#### Présentation :

Pulvérisateur de 750 ml et bidon de 5 L

#### EFFICACITÉ

##### Sur bactéries (Gram+ et Gram-)

En 30s selon EN 1276 en conditions de propreté  
En 2 mn selon EN 13697 en conditions de saleté

##### Sur fongis (*Aspergillus brasiliensis*)

##### et levures (dont *Brettanomyces abstinentis*)

En 30s selon EN1650 en conditions de propreté  
En 5 mn selon EN 13697 en conditions de saleté

##### Sur virus nus (Adenovirus et Norovirus)

En 60s selon EN 14476 en conditions de propreté

##### Sur virus enveloppés (Vaccine, Coronavirus, etc.)

En 60s selon EN 14476+A2 en conditions de propreté





## DÉTERGENT - DÉSINFECTANT PRÊT À L'EMPLOI - SANS RINÇAGE

### Normes d'efficacité :

Norme	Date de l'essai	Souches testées	Conditions de propreté/saleté	Température	Concentration efficace	Temps de contact
EN1276:2010	Déc. 2017	P. aeruginosa, E. hirae, S. aureus, E. coli	Propreté	20°C	Pur	30 secondes
EN1276:2019	Déc. 2020	S. tiphimurium	Propreté	20°C	Pur	30 secondes
EN13697:2015	Oct. 2017	A. braziliensis	Saleté	20°C	Pur	5 minutes
EN13697:2019	Oct. 2017	A. braziliensis	Propreté	20°C	Pur	5 minutes
EN13697:2015	Oct. 2017	P. aeruginosa, E. hirae, S. aureus, E. coli	Saleté	20°C	Pur	2 minutes
EN13697:2019	Déc. 2020	P. aeruginosa, E. hirae, S. aureus, E. coli	Propreté	20°C	Pur	30 secondes
EN13697:2019	Déc. 2020	S. tiphimurium	Propreté	20°C	Pur	30 secondes
EN13697:2019	Déc. 2020	S. tiphimurium	Saleté	20°C	Pur	5 minutes
EN13697:2015	Oct. 2017	C. albicans	Saleté	20°C	Pur	5 minutes
EN14476+A1:2015	Déc. 2017	Murine norovirus	Propreté	20°C	Pur	1 minute
EN14476+A1:2015	Nov. 2017	Adenovirus de type 5	Propreté	20°C	Pur	1 minute
EN14476+A2:2019	Nov. 2019	Rotavirus A	Propreté	20°C	Pur	5 minutes
EN14476+A2:2019	Déc. 2020	Vaccinia virus Elstrea strain	Propreté	20°C	Pur	1 minute
EN1650:2013	Janv. 2018	C. albicans	Propreté	20°C	Pur	30 secondes
EN1650:2013	Janv. 2018	A. braziliensis	Propreté	20°C	Pur	30 secondes
EN13727+A2:2015	Juil. 2021	P. aeruginosa, E. hirae, S. aureus	Saleté	20°C	Pur	5 minutes
EN13624:2013	Juil. 2021	C. albicans	Saleté	20°C	Pur	5 minutes