



LETTER OF GUARANTEE: Sanitizing Wipes		
Product Code(s): 53378	Author: A. Saleh	Date of Issue: 2026-02-03

Letter of Guarantee – Sanitizing Wipes

This letter serves to confirm that the product specified herein is safe and suitable for use as a sanitizer (V1) as a wipe in food processing establishments to sanitize food contact equipment or surfaces without a potable water rinse, provided that it is used in compliance with the following guidelines:

- 1. Wipe Suitability:** The wipes are safe for use in food processing establishments.
- 2. Pre-Cleaning Requirement:** Food contact surfaces must be previously cleaned and rinsed with potable water prior to sanitizing.
- 3. Active Concentration Limit:** The concentration of the active quaternary ammonium compounds will not exceed 200 ppm.
- 4. Surface Type and Drainage:** The surfaces must be hard and non-porous in nature and must be thoroughly drained prior to reuse.
- 5. Compliance with Directions:** For product usage instructions, please refer to the product label.

This letter is being provided for the above listed non-food chemical product in accordance with the requirements of the Food Safety Enhancement Program of the Canadian Food Inspection Agency (CFIA). Copies of this letter and additional product information are available on our website. Dustbane Products Ltd. will provide supporting documentation if requested by CFIA.

Amer Saleh

Technical Manager | Dustbane Products Ltd.



LETTER OF GUARANTEE: Sanitizing Wipes

Product Code(s): 53378

Author: A. Saleh

Date of Issue: 2026-02-03

Lettre de garantie – Sanitizing Wipes

La présente lettre a pour but de confirmer que le produit spécifié ci-dessous est sûr et adapté à une utilisation en tant que désinfectant (V1) sous forme de lingettes dans les établissements de transformation alimentaire pour désinfecter les équipements ou les surfaces en contact avec les aliments sans rinçage à l'eau potable, à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives suivantes :

- Adéquation des lingettes :** les lingettes peuvent être utilisées en toute sécurité dans les établissements de transformation alimentaire.
- Exigence de pré-nettoyage :** Les surfaces en contact avec les aliments doivent être préalablement nettoyées et rincées à l'eau potable avant d'être désinfectées.
- Limite de concentration active :** la concentration des composés d'ammonium quaternaire actifs ne doit pas dépasser 200 ppm.
- Type de surface et drainage :** les surfaces doivent être dures et non poreuses et doivent être soigneusement drainées avant d'être réutilisées.
- Respect des instructions :** pour les instructions d'utilisation du produit, veuillez vous référer à l'étiquette du produit.

La présente lettre est fournie pour le produit chimique non alimentaire susmentionné, conformément aux exigences du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Des copies de cette lettre et des renseignements supplémentaires sur le produit sont disponibles sur notre site Web. Dustbane Products Ltd. fournira les documents justificatifs si l'ACIA en fait la demande.

Amer Saleh

Gestionnaire Technique | Dustbane Products Ltd.