

ADOC

771080

Dégraissant Désinfectant Bactalim Super

Nettoyant dégraissant désinfectant Haute Concentration pour surfaces alimentaires

Nettoyant, dégraissant et désinfectant puissant des surfaces alimentaires spécialement formulé pour une utilisation en canon à mousse.

S'utilise dans le domaine de l'industrie alimentaire (catégories préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques d'une part, transport, stockage, transformation industrielle, commercialisation des produits d'origine animale et végétale d'autre part).

Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles...

Propriétés bactériologiques

BACTALIM SUPER est conforme aux normes AFNOR d'efficacité antibactérienne.

- Bactéricide NF EN 1040,

- Bactéricide EN 1276 en conditions de propreté (eau dure 30°F, 0.3 g/l d'albumine bovine) à 0,5 % sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus*.

- Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n°2030356 pour le traitement bactéricide à 0,5 %.

- Bactéricide EN 1276 en conditions de saleté (eau dure 30°F, 3 g/l d'albumine bovine) à 1 % sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus* et à 2 % sur *Escherichia coli*.

Mode d'emploi

- Pour un vaporisateur : 1 dose de 20 ml pour 750 ml.
Pulvériser sur les surfaces à désinfecter.

- Pour un seau : 1 dose de 20 ml pour 4 L d'eau.

Appliquer sur les surfaces à nettoyer et désinfecter. Laisser agir au minimum 5 mn.
Brosser si nécessaire, puis rincer à l'eau claire.

Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser BACTALIM SUPER en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante. Stocker à l'abri du gel.

Caractéristiques

Emballage : carton de 4 poches de 1,7 L.

Sécurité : Risque d'effets corrosifs. Très toxique pour les organismes aquatiques (Directive 2004/73/CE portant 29ème adaptation à la directive 67/548/CEE (Substances dangereuses)).

Aspect : liquide limpide jaune orangé

pH : 13,5

Densité : 1,07

Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 0 810 810 868 pour le personnel médical.

GROUPE
RESO

Le service proprement dit.

20/06/07 Ind. 2

ZA Brive Est – Route de Cognac – 19100 BRIVE
Service Consommateur : N° Azur : 0 810 810 868 (prix appel local)