

Fiche technique

PRODUITS ET MÉTHODES DE PROPRETÉ

Bacti'alimentaire +

Détergent désinfectant alimentaire surpuissant

C'est un nettoyant, dégraissant et désinfectant puissant des surfaces alimentaires, spécialement formulé pour une utilisation en canon à mousse.

Il s'utilise dans le domaine de l'industrie alimentaire (catégories locaux préparation nourriture d'une part et matériel transport nourriture d'autre part, pour les animaux domestiques).

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

Bactéricide : EN 1276 et EN 13697. Levuricide : EN 1650 et EN 13697.

Fongicide sur Candida Albicans et Aspergillus Brasiliensis : EN 1650 et EN 13697.

Virucide : EN 14476 (Voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes).

CONSEIL D'UTILISATION

S'utilise en lavage manuel ou mécanique :

Lavage : dilution de 0,25 à 3 %.

Désinfection : canon à mousse ou spray moussant sur surface rincée ou nettoyée. Dilution et temps de contact : se référer aux normes ci-contre en fonction de l'action désinfectante souhaitée. Appliquer la solution sur la surface. Laisser agir. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire. Utiliser immédiatement la solution diluée. Rincer le matériel de nettoyage à l'eau claire.

CONDITIONNEMENT

- Emballage : carton de 4 bidons de 5L.

DONNEES TECHNIQUES

- Aspect : liquide limpide
- pH : > 12,5
- Densité : 1,02 - 1,04

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage professionnel. Eviter les projection oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas mélanger avec d'autres produits. Ne pas utiliser sur aluminium ou tout autre alliage léger.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

STOCKAGE

Stocker à l'abri du gel.

SÉCURITÉ SELON FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1.

Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 2.

PRODUIT BIOCIDÉ TP 4

Substances actives biocides :
N,N-BIS(3-AMINOPROPYL)DODÉCYLAMINE, CAS : 2372-82-9, 39.60 g/kg ;
CHLORURE DE DIDECYLDIMETHYLAMMONIUM, CAS : 7173-51-5, 18.50 g/kg.

Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical. Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 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. Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

22-07-2022 Ind. 5



CHALLENGER'S
PROPRETÉ
concepteur de savoir-faire

Challenger's Propreté - 37, Avenue des Sablonnières – ST FORT
53200 CHATEAU GONTIER SUR MAYENNE
Tél. 02 43 07 47 07 - Fax : 02 43 06 62 38 - www.challengers-proprete.com

* Sans Valeur Limite d'Exposition Réglementaire.

Bacti'alimentaire +

NORME EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Salmonella typhimurium
Listeria monocytogenes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE
0,25%

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Salmonella typhimurium
Listeria monocytogenes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
0,25%

NORME EN 1650

en conditions de saleté
Lévuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
0,25%

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Lévuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
0,50%

NORME EN 1650

en conditions de saleté
Fongicide

SOUCHES

Candida albicans
Aspergillus brasiliensis

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 30 min

EFFICACITE
3%

NORME EN 13697

en conditions de saleté
Fongicide

SOUCHES

Candida albicans
Aspergillus brasiliensis

ESSAI

Température : 40°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE
3%

NORME EN 14476

en conditions de saleté
Virucide
Spectre total

SOUCHES

Poliovirus Sabin
Novovirus Murin
Adenovirus Type 5
Autres virus couverts par la norme,
voir tableau ci-joint

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 30 min

EFFICACITE
1.5%

NORME EN 14476

en conditions de saleté
Virucide

SOUCHES

Coronavirus Humain
HCoV-229E

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE
1%

SPECTRE TOTAL

Rotavirus
Poliovirus sabin
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Poxviridae
Entérovirus
Virus de l'hépatite A (VHA)
Parvovirus B19
Rhinovirus
Polyomavirus
Caliciviridae
Astrovirus
Virus de l'hépatite E (VHE)
Papillomavirus