

# Bacti'alimentaire

## Détergent désinfectant alimentaire

Nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires. S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires et produits d'origine animale. Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles,...

Bactéricide : EN 1276 et EN 13697 en conditions de saleté.

Levuricide : EN 1650 et EN 13697 en conditions de saleté.

Fongicide sur *Candida Albicans* et *Aspergillus Brasiliensis* : EN 1650 en conditions de saleté. Virucide sur les virus enveloppés : EN 14476 en conditions de saleté (Voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes).

### CONSEIL D'UTILISATION

**Nettoyage :** Diluer de 0,5 % à 3 %.

Etendre la solution sur la surface à nettoyer.

Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

**Désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) :**

**Dilution et temps de contact :** se référer aux normes ci-après selon l'action désinfectante souhaitée.

Etendre la solution sur la surface à désinfecter. Laisser agir selon l'efficacité désinfectante. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

### CONDITIONNEMENT

- Emballage : carton de 4 bidons de 5L.

### DONNEES TECHNIQUES

- Aspect : liquide limpide incolore

- pH : 10,4 - 11,4

- Densité : 0,99 - 1,01

### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit réservé à un usage professionnel.

Eviter la projection oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits, sinon il perdrait son efficacité désinfectante. 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 1B.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1.

Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 2.

### PRODUIT BIOCIDÉ TP 2/4

Substances actives biocides : CHLORURE DE N-ALKYL(C12-16)-N,N-DIMETHYL-N-BENZYLAMMONIUM, CAS: 68424-85-1, 51,00g/kg ETHANOL, CAS : 64-17-5, 9 g/kg.

**Date de péremption : 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 français 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.

05-03-2026 Ind. 6



# Propriétés microbiologiques *Bacti'alimentaire*

## NORMES



## SOUCHES

### BACTÉRICIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

EN 1276

1%

5 min

20°C

Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa

EN 1276

1%

5 min

20°C

Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium

EN 13697

0.5%

15 min

20°C

Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa

EN 13697

0.5%

15 min

20°C

Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium

### LEVURICIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

EN 1650

1%

15 min

20°C

Candida albicans

EN13697

1%

15 min

20°C

Candida albicans

### FONGICIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

EN 1650

2%

15 min

40°C

Candida albicans, Aspergillus brasiliensis

### VIRUCIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

EN 14476

virus enveloppés\*

3%

5 min

20°C

Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E

#### \*VIRUS ENVELOPPÉS

autres souches couvertes par la norme

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

Virus de la grippe

Poxviridae