

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. Levuricide. Fongicide. Virucide. Sporicide. Mycobactéricide. Bactériophage.
(Voir au verso pour plus de détails)*

CONSEIL D'UTILISATION

S'utilise en lavage manuel ou mécanique :

Lavage : dilution de 0,25 à 5 %.

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.

22-11-2025 Ind. 6



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 +

3 conditions d'utilisation : 20°C / 40°C / 4°C

UTILISATION À 20°C conditions normales d'utilisation

NORMES		DILUTIONS			SOUCHES
		collectivités - restaurants - IAA *	industrie de la viande		
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ ⁽¹⁾ 5 min sur collectivités - restaurants et IAA	EN 1276	0.25%	0.25%	15 min ⁽¹⁾	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		0.25%	0.25%	15 min ⁽¹⁾	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
	EN 13697	0.25%	0.5%	15 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		0.25%	0.5%	15 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
	EN 16615	0.25%	0.5%	15 min	Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus
		0.25%	0.5%	15 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	0.25%	0.5%	15 min	Candida albicans
	EN 13697	0.5%	0.5%	15 min	Candida albicans
	EN 16615	0.25%	0.5%	15min	Candida albicans
FONGICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	4%		15 min	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis
	EN 13697	5%		15 min	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14476	1%		5 min	Coronavirus humain HCoV-229E
	VIRUS ENVELOPPÉS *	0.5%		15 min	Virus de la vaccine
	SPECTRE LIMITÉ **	1%		15 min	Rotavirus
	SPECTRE TOTAL ***	1.5%		30 min	Adenovirus type 5, Norovirus murin, Poliovirus sabin
	EN 16777	1%		15 min	Coronavirus humain HCoV-229E
	VIRUS ENVELOPPÉS *	1.5%		15 min	Virus de la vaccine
	SPECTRE LIMITÉ **	1.5%		15 min	Rotavirus
	SPECTRE TOTAL ***	2%		30 min	Adenovirus type 5, Norovirus murin,
SPORICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 13704	5%		15 min	Bacillus subtilis, Clostridium sporogenes
MYCOBACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14348	4%		15 min	Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium
	EN 14563	5%		15 min	Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium
BACTÉRIOPHAGE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 13610	4%		15 min	Bactériophage P001, Bactériophage P008

UTILISATION À 40°C

NORMES	DILUTIONS			SOUCHES
	collectivités - restaurants - IAA *	industrie de la viande		
FONGICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	3%	30 min	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis
	EN 13697	3%	15 min	Candida albicans, Aspergillus brasiliensis

Bacti'alimentaire +

3 conditions d'utilisation : 20°C / 40°C / 4°C

UTILISATION À 4°C utilisation en frigo / chambre froide / surgelé....

	NORMES	DILUTIONS
		collectivités - restaurants - IAA *
BACTÉRICIDE	EN 1276	0.5%
EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 13697	1%
	EN 16615	0.5%
LEVURICIDE	EN 1650	1%
EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 13697	1.5%
	EN 16615	1%

***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

****SPECTRE LIMITÉ**
autres souches couvertes par la norme

Rotavirus
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

*****SPECTRE TOTAL**
autres souches couvertes par la norme

Poliovirus sabin
Adénovirus type 5
Norovirus murin
Rotavirus
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
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)