

# 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 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. 7




**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](http://www.challengers-proprete.com)


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

## UTILISATION À 40°C

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

# Propriétés microbiologiques *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 CONDITIONS DE SALETÉ

<b>EN 1276</b>	0.5%
<b>EN 13697</b>	1%
<b>EN 16615</b>	0.5%

#### LEVURICIDE

EN CONDITIONS DE SALETÉ

<b>EN 1650</b>	1%
<b>EN 13697</b>	1.5%
<b>EN 16615</b>	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)  
Poxviridae  
Entérovirus  
Virus de l'hépatite A (VHA)  
Parvovirus B19  
Rhinovirus  
Polyomavirus  
Caliciviridae  
Astrovirus  
Virus de l'hépatite E (VHE)  
Papillomavirus