







BACTALIM PAE

Nettoyant, dégraissant et désinfectant prêt à l'emploi pour surfaces et matériels alimentaires.

Réf. 771245A

Prêt à l'empoi en vaporisateur, Avantages dosage effectué = gain de temps produit Fort pouvoir dégraissant

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...

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide selon la norme EN 1276 et selon EN 13697 Levuricide selon les normes EN 13697 et EN1650. Fongicide selon la norme EN 1369. Virucide selon la norme EN 14476 Voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes.

MODE D'EMPLOI

Pulvériser la solution sur la surface. Laisser agir 5 à 15 minutes selon l'efficacité désinfectante recherchée.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Dilution: se référer aux normes selon l'action désinfectante

souhaitée

CARACTERISTIQUES

Densité: 1,01 +/-0.05 pH: 10.5 +/- 1.0

Aspect: liquide limpide incolore

Sécurité selon FDS

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande pour le personnel

médical au 0810 810 868

CONDITIONNEMENT

Réf. 771245A Carton de 6 pulvérisateurs de 750 ml

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Stocker à l'abri du gel.

Produit biocide TP 2/4. Substances actives biocides: Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 0.35% m/m; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 0.1% m/m

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. Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date de fabrication indiquée dans le N° de lot présent sur l'emballage. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le

Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Formule déposée au Centre Anti-poison France :

+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)













BACTALIM PAE

Propriétés microbiologiques

NORME EN 1276

en conditions de saleté

Bactéricide

SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa

Escherichia coli

Enterococcus hirae

Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 20°C Temps de contact : 1 min **DILUTION** s'utilise pur

NORME EN 1276

en conditions de saleté

Bactéricide

SOUCHES

Listeria monocytogenes

Salmonella enterica

ESSAI

Température : 20°C Temps de contact : 5 min **DILUTION** s'utilise pur

EN 13697

en conditions de saleté

Bactéricide

SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa

Escherichia coli

Enterococcus hirae

Staphylococcus aureus

ESSAI

Température : 20°C Temps de contact : 5 min **DILUTION** s'utilise pur

NORME EN 1650

en conditions de saleté

Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C Temps de contact : 15 min **DILUTION** s'utilise pur

NORME EN 13697

en conditions de saleté

Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C Temps de contact : 15 min **DILUTION** s'utilise pur

NORME EN 13697

en conditions de saleté

Fongicide

SOUCHES

Aspergillus Brasiliensis

Candida Albicans

ESSAI

Température: 20°C

Temps de contact : 15 min

DILUTION s'utilise pur

NORME EN 14476

en conditions de saleté

Activité virucide

Virus enveloppés

SOUCHES

Virus de la Vaccine souche Ankara

ATCC - VR1508

Coronavirus Humain HCoV-229E

H1N1

Rotavirus

ESSAI

Température : 20°C

Temps de contact : 15 min

DILUTION s'utilise pur

