



BACTAL SR

200 LINGETTES DESINFECTANTES DES SURFACES ET MATERIELS EN MILIEU AGRO-ALIMENTAIRE Sans rinçage - A évaporation rapide N° AMM BTR0267

Page 1/2

CARACTERISTIQUES

Lingettes désinfectantes destinées à la désinfection sans rinçage des surfaces et matériels.

Utilisation en restauration, métiers de bouche, cuisines centrales, collectivités, locaux, entrepôts et industries agroalimentaires...

Sans rinçage, séchage rapide

Rapidité d'action, actif dès 30s.

Large spectre d'action (bactéricide, fongicide, actif sur virus).

Prêtes à l'emploi.

Produit biocide, TP2 et TP4.

Solution homologuée par le ministère de l'écologie sous le n° BTR0267, en traitement bactéricide et fongicide en 5 min.

Conforme à l'arrêté du 08/09/1999 et textes ultérieurs sur les produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

UTILISATIONS

Milieu agroalimentaire

Usages non soumis à l'AMM :

- entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel de cuisines centrales collectives.
- locaux et matériel de transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine.
- locaux et matériel en restauration.
- usage domestique pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (évier, plan de travail, réfrigérateur...).

Usages soumis à l'AMM :

- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- Traitement bactéricide et fongicide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques.

Hors milieu agroalimentaire

- Désinfectant pour les surfaces, matériaux, équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.
- Désinfection des locaux ayant reçus ou hébergés des malades et ceux où sont donnés des soins médicaux ou paramédicaux.
- Désinfection des véhicules de transport sanitaire ou de transport de corps.

Tous les agents désinfectants ne sont pas stérilisants. Ils réduisent temporairement le nombre des micro-organismes.



Consultez nos FDS sur



Les indications d'emploi ci-dessus ne sont que des recommandations générales dont l'adaptation à chaque cas particulier est laissée au compte de l'utilisateur. Nous déclinons toute responsabilité quant aux conséquences de cette adaptation eu égard aux nombreux facteurs qui échappent à notre contrôle. Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de spécialités conformes aux spécifications d'emploi figurant sur l'emballage.
Indice 4 / Janvier 2016

ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification





BACTAL SR

200 LINGETTES DESINFECTANTES DES SURFACES
ET MATERIELS EN MILIEU AGRO-ALIMENTAIRE
Sans rinçage - A évaporation rapide N° AMM BTR0267

Page 2/2

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES DE LA SOLUTION D'IMPREGNATION :

Bactéries : normes **EN 1040**, **EN 1276***, **EN 13727***: temps de contact 30 secondes

- norme **EN 13697*** : temps de contact 2 minutes, actif sur Listeria et Salmonelle en 30 secondes.

Microbactéries : norme **EN 14348** : temps de contact 30 secondes.

Levures/Moisissures : normes **EN 1275**, **EN 1650***, **EN 13624*** : temps de contact 30 secondes/1 minute

- norme **EN 13697** : temps de contact 5 minutes.

Virus : norme **EN 14476****, Norovirus, Adenovirus : temps de contact : 1 minute - Rotavirus, Herpès, BVDV, PRV : temps de contact 30 secondes.

* Normes réalisées en condition de propreté et saleté.

** Normes réalisées en conditions de saleté.

COMPOSITION :

Solution : éthanol CAS n° 64-17-5 (660,1 mg/g)

Lingette : non-tissé bleue

MODE D'EMPLOI

- Tirer horizontalement une lingette imprégnée jusqu'à la prédécoupe.

- Séparer d'un coup sec. Si la lingette suivante n'avait pas amorcé sa sortie, ouvrir le conditionnement et réamorcer par la lingette du dessus.

- Bien refermer le conditionnement après usage, pour éviter le dessèchement des lingettes.

- Frotter la lingette sur les surfaces à désinfecter pendant au moins 30 secondes. Laisser agir 5 min. Utiliser plusieurs lingettes si nécessaire.

- Ne pas rincer. Laisser sécher.

- Jeter les lingettes dans un conteneur à déchet.

PRECAUTIONS EVENTUELLES

Ce produit est réservé à la désinfection des surfaces lisses ne présentant pas de rugosité. Ne pas avaler. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Pour plus de renseignements référez à la FDS du produit. En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche.

COMPATIBILITES :

Le produit est compatible avec la plupart des matériaux sauf plexiglas; procéder à un essai préalable.

Ne pas mélanger à d'autres produits.

L'emploi simultané ou successif de désinfectants est à éviter.

CONSERVATION :

Avant rupture du film de protection, les lingettes se conservent 2 ans à l'abri de la chaleur, dans les conditions normales de températures.

Vérifier la date limite d'utilisation figurant sur le contenant.

Dès l'ouverture, utiliser dans le mois.



Consultez nos FDS sur



USAGE PROFESSIONNEL

Les indications d'emploi ci-dessus ne sont que des recommandations générales dont l'adaptation à chaque cas particulier est laissée au compte de l'utilisateur. Nous déclinons toute responsabilité quant aux conséquences de cette adaptation eu égard aux nombreux facteurs qui échappent à notre contrôle. Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de spécialités conformes aux spécifications d'emploi figurant sur l'emballage.
Indice 4 / Janvier 2016

ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification

