

BACTIPLUS

DEGRAISSANT MOUSSANT DESINFECTANT
EN MILIEU AGRO-ALIMENTAIRE



CARACTERISTIQUES

Désinfection alcaline et dégraissage des surfaces de travail pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires et des boissons.

TP4 : Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Conforme aux normes :

NF EN 1040 : Bactéricide Souches : Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginos.

NF EN 1276 : Bactéricide dans le domaine agroalimentaire, souches : Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae.

NF T 72-300 : Bactéricide Souches : Salmonella typhimurium, Listeria monocytogène.

NF EN 1275 : Fongicide Souche : Candida albicans.

Conforme à l'arrêté ministériel du 08 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel entrer en contact avec les denrées alimentaires et les boissons (un rinçage à l'eau potable est alors obligatoire).

Biodégradable à plus de 90%.

MODE D'EMPLOI

S'utilise sur une surface rincée ou nettoyée.

En centrale de désinfection ou en désinfection manuelle par pulvérisation :

- dilué à 1 % avec de l'eau (soit 0,1 litre pour 9,9 litres d'eau).

En canon à mousse :

- dilution de 2 à 3%.

- Temps de contact : 5 à 15 minutes.

- Rincer après emploi.

PROPRIETES PHYSIQUES

- Aspect : liquide

- Couleur : jaune claire

- Odeur : légèrement citronnée

- Densité relative : 1

- pH à 1 % : $12 \pm 0,5$

PRECAUTIONS EVENTUELLES

Ne pas appliquer trop concentré sur l'aluminium et les alliages légers.

Stockage dans un endroit frais et sec à l'abri du gel et des fortes chaleurs.

USAGE EXCLUSIVEMENT PROFESSIONNEL Nota : les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées par notre laboratoire à titre d'information. Elles ne sauraient toutefois engager notre responsabilité quant aux dommages et aux dégâts résultant d'une mauvaise utilisation du produit. La FDS de ce produit est disponible gratuitement sur notre site internet.

Photos non contractuelles 22-08-2018

