



CODE & EMBALLAGE

214 210 - Carton de 2 x 5 L

214211 - Bidon de 20L

214 212 - Bidon de 210 L

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide incolore

pH 1 % : 7,00 ±1,00

Densité : 0,99 ±0,02

BACNEUTRE

DÉTERGENT DÉSINFECTANT DES SURFACES ALIMENTAIRES

Détergent désinfectant neutre homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030359. Conforme au règlement CE 889/2008.

MODE D'EMPLOI

Produit biocide concentré. S'utilise à la dilution de 0,5 % à 1 % suivant l'activité microbienne recherchée et le temps de contact. Utilisation en centrale de désinfection, canon à mousse ou manuelle. Laisser agir de 5 à 15 minutes puis rincer.

DOMAINES D'APPLICATION

Secteur des collectivités de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, restaurants et collectivités...

Production animale : logements, matériels de transport et d'élevage.

Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport, matériel de récolte.

PRÉCAUTIONS

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Produit strictement professionnel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid, à une température strictement supérieure à 0°C.

LÉGISLATION

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 arrêté de 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 19.12.2013). Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique. Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet www.performance-hygiene.fr.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0770) : + 33 (0)3 83 22 50 50.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

BACNEUTRE

DÉTERGENT DÉSINFECTANT DES SURFACES ALIMENTAIRES

NORMES DE DÉSINFECTION

NORMES	SOUCHES	TEMPS DE CONTACT (20°C)	% EFFICACITÉ
Bactéricide EN 1276 en condition de saleté	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Salmonella typhimurium Listeria monocytogenes	5 min	0,50 %
Bactéricide EN 13697 en condition de saleté	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	5 min	1,50 % 1,00 % 1,00 % 1,00 %
Fongicide EN 1650 en condition de saleté	Candida albicans Aspergillus niger	15 min	0,80 %
EN 13623 Bactéricide contre des légionelles des désinfectants chimiques pour les systèmes aqueux, notamment pour les tours de refroidissement	Legionella pneumophila	5 min	1,00 %