Fiche technique

Bacnet 7

Détergent désinfectant alimentaire

Nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé.
Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.
Améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.
Bactéricide. Levuricide. Virucide. (voir au verso pour plus de détails)

Mode d'emploi

Nettoyage des sols et surfaces : Diluer de 0,5 à 1 %. Étendre la solution, laisser agir au minimum 5 minutes. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.
Désinfection : Temps d'action et dosage : se référer aux normes ci-après selon l'activité désinfectante souhaitée.
Nettoyage du matériel et des ustensiles : Remplir le bac d'eau chaude (40 à 50°C). Dilution 5 g/l dans le bac ou à l'aide du doseur. Éliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer avant de les mettre à tremper de 5 à 10 minutes. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire. Laisser sécher.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 L

Données techniques

- Aspect : liquide limpide jaune
- pH à 2% : 7 - 8
- Densité : 0,98 - 1,00

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau chaude supérieure à 50°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosion cutanée, Catégorie 1B.
Lésions oculaires graves, Catégorie 1.
Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1.
Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3.

Produit biocide TP 4

Substances actives biocides : chlorure de didecyldimethyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 50 g/kg - alcool éthylique, CAS : 64-17-5, 20 g/kg.

Date limite d'utilisation optimale :
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.

Formule déposée au centre Antipoison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)
Produit utilisable en agriculture biologique en application du Règlement (CE) n° 2018/848.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

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 et 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.

27-09-2023 Ind. 24

ACTIF SUR CORONAVIRUS HUMAIN HCoV-229E

C.A Contact Alimentaire

SANS VLER

Hygiène professionnelle HACCP

* Sans Valeur Limite d'Exposition Règlementaire française.

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

	NORMES				SOUCHES
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1276	**0.5%**	5 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 1276	**0.5%**	5 min	20°C	Listeria monocytogenes
	EN 1276	**1%**	5 min	20°C	Salmonella typhimurium
	EN 13697	**2%**	15 min	20°C	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
	EN 13697	**2%**	5 min	20°C	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 1650	**0.5%**	15 min	20°C	Candida albicans
	EN 13697	**2%**	15 min	20°C	Candida albicans
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	EN 14476	**0.5%**	5 min	20°C	Coronavirus humain HCoV-229E
	EN 14476 virus enveloppés*	**2%**	5 min	20°C	Virus de la vaccine

***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

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com