



HYGIENE DE LA CUISINE

BACTI-FOAM - C

Détergent dégraissant désinfectant alcalin des surfaces



Dégraissage renforcé



Large spectre désinfectant



Bon pouvoir moussant

PROPRIÉTÉS :

Détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore actif, des surfaces (alimentaires et non alimentaires).
Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage.

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, ... Industries agroalimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale, locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport. Utilisable également en industrie cosmétique.

S'utilise sur tous supports*, sols, murs, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

*Faire un test au préalable sur une surface non visible.

DOSAGE :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage.

Matériel	Dosage	Température	Temps de contact
Appareil générateur de mousse ou pulvérisateur	0.25 à 4%	20°C – 45°C	5 à 30 minutes

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.

Laisser agir le temps nécessaire. Rinçage à l'eau froide potable.

Efficacité	Condition	Souches d'essai	Temps d'action	Concentration minimale	Température
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	5 minutes	0.1%	45°C
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	5 minutes	0.25%	45°C
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	15 minutes	1.5%	20°C
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	15 minutes	2%	20°C



HYGIENE DE LA CUISINE

BACTI-FOAM C

Détergent dégraissant désinfectant alcalin des surfaces

Efficacité	Condition	Souches d'essai	Temps d'action	Concentration minimale	Température
Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 1650	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Candida albicans	5 minutes	0.1%	45°C
Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 13697	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Candida albicans	5 minutes	0.25%	45°C
Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 1650 et EN 1369	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Candida albicans	15 minutes	1.5%	20°C
Efficacité virucide selon la norme EN 14476	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Virus spectre limité : Norovirus murin Adénovirus type 5	30 minutes	4%	20°C
Efficacité virucide selon la norme EN 14476	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Virus enveloppés : MVA (Modified Vaccinia virus Ankara)	5 minutes	2%	20°C

PRECAUTIONS D'EMPLOI & STOCKAGE :

Les recommandations complètes relatives aux précautions de stockage, d'usage et d'élimination du produit sont disponibles sur la fiche de sécurité du produit, disponible sur demande.

Respecter les précautions d'emploi.

LEGISLATIONS :

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004).

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Uniquement pour usage professionnel.

Utiliser les biocides avec précaution.

TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres pro-dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

CARACTÉRISTIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaune
Ph à 1% :	11.25 +/- 0.25
Densité :	1.075 g/cm3 +/- 0.020
Substance active :	BENZALKONIUM CHLORIDE [ADBAC/BKC (C12-C16)] (N°CAS : 68424-85-1) à 50 g/Kg.





**HYGIENE DE
LA CUISINE**

BACTI-FOAM C

Détergent dégraissant désinfectant alcalin des surfaces

CONDITIONNEMENT :

Carton 2x5L

Ref. ADISCO
114234

Ref. Fournisseur
622103



Danger

UN3267



ADISCO Groupement :
Le Pôle, 333, cours du 3^{ème} millénaire
69800 SAINT PRIEST
Tél : 04 72 01 13 14
info@adisco.fr - www.adisco.fr



L'hygiène professionnelle