



CODE & EMBALLAGE

214 210 - Carton de 2 x 5 L

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide incolore

pH 1 % : 7,00 ±1,00

Densité : 1,15 g/m³ ±0,02

Matières actives : CHLORURE DE DI-DÉCYLDIMÉTHYLAMMONIUM (N° CAS 7173-51-5) à 50 g/kg, CHLORHYDRATE BIGUANIDE POLYMÉRIQUE (N° CAS 27083-27-8) à 8 g/kg.

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 1,5% 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), et **production végétale** (locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport, matériel de récolte).

PRÉCAUTIONS

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire 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

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). Rinçage obligatoire.

TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et 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.

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. 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'applications. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part

BACNEUTRE

**DÉTERGENT
DÉSINFECTANT
DES SURFACES
ALIMENTAIRES**

NORMES DE DÉSINFECTION

EFFICACITÉ*	NORMES	°C	TEMPS	DOSAGE	SOUCHES
BACTÉRICIDE	EN 1276 <i>en condition de saleté</i>	20°C	5 mn.	0,50 %	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Salmonella typhimurium Listeria monocytogenes
	EN 13697 <i>en condition de saleté</i>			1,50 %	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae
	EN 13623 <i>contre des légionelles des désinfectants chimiques pour les systèmes aqueux, notamment pour les tours de refroidissement</i>			1 %	Legionella pneumophila
FONGICIDE	EN 1650 <i>en condition de saleté</i>		15 mn.	0,8 %	Candida albicans Aspergillus brasiliensis