

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 : NFT 72301 à 1% sur *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa* et *Lactobacillus plantarum*. EN 1276 en conditions de saleté à 0,5% (5 mn, 20°C), EN 1276 sur *Salmonella typhirium* en conditions de saleté à 1% (5 mn, 20°C) et EN 1276 sur *Listeria monocytogenes* en conditions de saleté à 0,5 % (5 mn, 20°C). EN 13697 à 2% en conditions de saleté (15 mn, 20°C) et à 2% sur *Listeria monocytogenes* et *Salmonella typhirium*. Levuricide : EN 1650 à 0,5% en conditions de saleté sur *Candida albicans* (15mn, 20°C). EN 13697 à 2% en conditions de saleté sur *Candida Albicans* (15 mn, 20°C). Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 9800549 pour le traitement bactéricide à 1%.

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 sur surface rincée ou nettoyée : Temps d'action et dosage : se référer aux normes ci-après selon l'action bactéricide ou levuricide 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 didecyl diméthyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 50,5 g/l - éthanol, CAS : 64-17-5, 20,2 g/l, propane-2-ol, CAS : 67-63-0, 20,2 g/l.

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.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.

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° 834/2007.

Conforme à l'arrêté 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.

21-06-2018 Ind. 19 ■



ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

Propriétés microbiologiques

Bacnet 7

NORME

EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE

0,5%

NORME

EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Salmonella typhirium

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE

1%

NORME

EN 1276

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Listéria monocytogenes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE

0,5%

NORME

NFT 72-301

Bactéricide

SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa
Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Lactobacillus plantarum

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 5 min

EFFICACITE

1% sur Pseudomonas
aeruginosa

0,5% sur Escherichia coli,
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus et
Lactobacillus plantarum

NORME

EN 1650

en conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE

0,5%

NORME

EN 13697

en conditions de saleté
Bactéricide

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Salmonella typhirium
Listéria monocytogenes

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE

2%

NORME

EN 13697

en conditions de saleté
Levuricide

SOUCHES

Candida albicans

ESSAI

Température : 20°C
Temps de contact : 15 min

EFFICACITE

2%



EYREIN
INDUSTRIE

ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com