



773506



# BACTALIM DOUX

**Détergent dégraissant désinfectant doux moussant pour le nettoyage des surfaces et matériels en milieu alimentaire**

Détergent dégraissant désinfectant moussant à faible alcalinité.

Efficace sur E. Coli, Listeria et Salmonelle\*



EN 1276

EN 13697

EN 16615

EN 1650

EN 14476

EN 16777

EN 13704

EN 14348

EN 14563

EN 13610

POUR USAGE PROFESSIONNEL



Fabriqué en France

## PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide. Sporicide. Tuberculocide. Mycobactéricide. Bactériophage.  
Voir détail des normes page suivante.

## MODE D'EMPLOI

Ce produit s'utilise dilué, avec une centrale d'hygiène, un canon à mousse ou encore manuellement.

### Dosage et temps de contact avant rinçage :

Pour un nettoyage dégraissant : à partir de 1% et 5 min  
Pour un nettoyage dégraissant et désinfectant : se référer aux dilutions et aux temps de contact page suivante.

**Sols et Surfaces :** Eliminer les résidus, étendre la solution, laisser agir selon le besoin, brosser si nécessaire, rincer à l'eau, racler et laisser sécher.

**Matériels et ustensiles :** Diluer le produit dans un bac d'eau chaude (40 à 50°C). Eliminer les résidus avant de tremper le matériel. Laisser agir selon le besoin. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher.

## CARACTERISTIQUES

pH : 6,2 - 7,2

Aspect : liquide liqueux incolore

Densité : 0,99 - 1,01

Consignes de sécurité : voir la Fiche de Données de Sécurité

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande pour le personnel médical au 0800 300 560.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

## CONDITIONNEMENT

Réf. 773506 Bidon de 5L

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

Stocker à l'abri du gel.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Substances actives biocides : CHLORURE DE N-ALKYL(C12-16)-N, N-DIMETHYL-N-BENZYLAMMONIUM, CAS: 68424-85-1, 48 g/kg

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ces déchets. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Date de péremption: 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule déposée au Centre Anti-poison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur [www.heegeo.fr](http://www.heegeo.fr)

# BACTALIM DOUX

Réf. 773506

## 2 CONDITIONS D'UTILISATION : 20°C / 4°C

### UTILISATION À 20°C - conditions normales d'utilisation

	NORMES	DILUTIONS			🕒	SOUCHES	
		collectivités - restaurants - IAA <sup>1</sup>	industrie du lait	industrie de la viande			
BACTÉRICIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1276	3%	3.5%	3.5%	5 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa	
		1%	1.5%	1.5%	15 min		
		2%	2.5%	2.5%	5 min		
		1%	1.5%	1.5%	5min		
	EN 13697	3.5%	3.5%	3.5%	5 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa	
		2%	2.5%	2.5%	15 min		
		3%	3%	3.5%	5 min		
		3%	2.5%	3.5%	5min		
	EN 16615	1.5%	/	/	5 min	Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus	
	LEVURICIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1650	3%	3.5%	3.5%	5 min	Candida albicans
			1.5%	2%	2%	15 min	
		EN 13697	3.5%	3.5%	3.5%	5 min	Candida albicans
2.5%			2%	2%	15 min		
EN 16615	2%	/	/	5 min	Candida albicans		
FONGICIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1650	4%	/	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasiliensis	
	EN 13697	5%	/	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasiliensis	
VIRUCIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 14476	6%	6%	6%	30 min	Norovirus, Adenovirus, Rotavirus, Parvovirus, Virus Hepatite A	
		3%	4%	3%	5 min		
		2%	/	/	15 min		
		2%	2%	2%	5 min		
	EN 16777 SPECTRE LIMITÉ*	6%	7%	7%	30 min	Norovirus, Adenovirus	
		4%	4%	4%	5 min	Virus de la vaccine	
		2%	/	/	15min		
		2%	2%	2%	5 min	Coronavirus humain HCoV-229E	
		6%	6%	6%	30 min	Rotavirus, Virus Hepatite A	
		7%	7%	7%	30 min	Parvovirus	
SPORICIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 13704	3%	/	/	30 min	Bacillus subtilis	
		3.5%	/	/	30 min	Clostridium sporogenes	
TUBERCULOCIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 14348	3%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae	
	EN 14563	3.5%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae	
MYCOBACTÉRICIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 14348	3%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae	
		3.5%	/	/	30 min	Mycobacterium avium	
	EN 14563	3.5%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae	
		4%	/	/	30 min	Mycobacterium avium	
BACTÉRIOPHAGE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 13610	2.5%	/	/	30 min	Bactériophage P001, Bactériophage P008	

<sup>1</sup> Industrie Agroalimentaire

# BACTALIM DOUX

Réf. 773506

## 2 CONDITIONS D'UTILISATION : 20°C / 4°C

### UTILISATION À 4°C - utilisation en réfrigérateur, chambre froide...

	NORMES	DILUTIONS			🕒	SOUCHES
		collectivités - restaurants - IAA <sup>1</sup>	industrie du lait	industrie de la viande		
<b>BACTÉRICIDE</b> EN CONDITION DE SALETÉ	<b>EN 1276</b>	1.5%	2%	2%	15 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		1%	1.5%	1.5%	15 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1%	1.5%	1.5%	15 min	Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter Jejuni
	<b>EN 13697</b>	2%	2.5%	2.5%	15 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		1.5%	2%	2%	15 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1.5%	2%	2%	15 min	Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter Jejuni
<b>LEVURICIDIE</b> EN CONDITION DE SALETÉ	<b>EN 1650</b>	2%	3%	2.5%	15 min	Candida albicans
	<b>EN 13697</b>	2%	3%	3%	15 min	Candida albicans
<b>VIRUCIDE</b> EN CONDITION DE SALETÉ	<b>EN 14476</b>	4%	4%	4%	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E
	<b>EN 16777</b>	4%	4%	4%	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E

<sup>1</sup> Industrie Agroalimentaire