



# MULTISAM BACT

<p><b>DEGRAISSANT MULTI-FONCTIONS DESINFECTANT</b></p>				<p>pH 9</p>
<p>▶ Ne contient pas de substances caustiques ni de phosphates.</p> <p>▶ Ne provoque pas la corrosion des matériels et surfaces métalliques usuelles.</p>		<p>▶ Large spectre d'activité.</p> <p>▶ Très concentré, efficace dès 2% en condition de saleté, temps de contact 5mn.</p>		

## LIEUX D'UTILISATION

Utilisé pour le nettoyage des surfaces, verres, plateaux, matériels dans l'industrie agro-alimentaire (cuisines, restaurants, collectivités, ...).

Utilisé pour les travaux de nettoyage désinfection manuels des surfaces, matériels, objets, ustensiles, surfaces en verre, plastique, grès, céramique, porcelaine, paillasse, surfaces carrelées, tables, stratifiés ...

Cuisines, restaurants, traiteurs, ateliers de préparation de plats cuisinés, atelier de découpe ou de conditionnement, poissonneries, conserveries, abattoirs, salaisons, boucheries, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, industries des boissons, caves vinicoles ou fruitières, légumeries, serres, élevages d'animaux, ....

Les éléments de composition de MULTISAM BACT sont des agents surfactifs sélectionnés pour leur aptitude à la biodégradabilité.

## HOMOLOGATION

Homologué pour le traitement bactéricide POA, POV.

–des matériels de transport des P.O.V. (Produits d'Origine Végétale)

–des locaux de stockage, matériels de stockage des P.O.V.

–des locaux de stockage, matériels de transport des P.O.A. (Produits d'Origine Animale)

–des locaux de préparation, matériels de transport des animaux domestiques.

## MODE D'EMPLOI

MULTISAM BACT est miscible dans l'eau en toutes proportions.

Effectuer selon le cas un pré-nettoyage ou un pré-rinçage afin d'enlever les débris, déchets présents, ... les recueillir et les mettre dans un sac à déchets.

MULTISAM BACT s'utilise toujours dilué dans l'eau par trempage, brossage ou en pulvérisation.

Pour une action bactéricide, diluer MULTISAM BACT à la concentration de 2% dans l'eau tiède de préférence (40°C). Appliquer et laisser agir 5 minutes.

Dans le cas de surfaces, matériels, pouvant se trouver au contact des aliments, terminer par un rinçage complet à l'eau potable suivi d'un égouttage.

NOTA : ne pas mélanger avec d'autres détergents ou savons anioniques.

## NORMES MICROBIOLOGIQUES

BACTERICIDE, conforme aux normes :

NF EN 1276 en condition de saleté à la concentration de 2% v/v temps de contact 5 minutes,

NFT 72.301 en présence d'eau dure à la concentration de 1% v/v temps de contact 5 minutes

NFT 72.301 en présence de substances interférentes (albumine bovine à 1 % + extrait de levure à 1 %) à la concentration de 1% v/v temps de contact 5 minutes sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli* CIP, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae*.

FONGICIDE conforme aux normes :

NF EN 1650 en condition de saleté à la concentration de 8% v/v

NF EN 1650 en condition de propreté à la concentration de 4% v/v

NF EN 1275 à la concentration de 5 % v/v – 15 minutes sur *Candida albicans*, *Aspergillus niger*.

NFT 72.301 en présence d'eau dure à la concentration de 10% v/v temps de contact 15 minutes sur *Absidia corymbifera*, *Cladosporium cladosporioides*, *Aspergillus niger*.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : Liquide visqueux.

pH pur : 9.

Couleur : Jaune.

Parfum : Frais de citron vert.

Principes actifs : Chlorure d'alkyl dimethyl benzyl ammonium (12.50 g/kg), Chlorure d'alkyl (c12/14) dimethylethylbenzylammonium (12.50 g/kg), Chlorure de didécyl dimethyl ammonium (25.00 g/kg).

Usage biocide TP4. Utilisez les biocides avec précaution.

*Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).*

## CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

F1020005990005-0618

**Vous souhaitez une démonstration :**  
contactez votre commercial ou  
appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont  
disponibles 24h/24 sur Internet à  
l'adresse : [www.quickfds.com](http://www.quickfds.com)

[www.purodor-marosam.com](http://www.purodor-marosam.com)