BACTESAM POA POV

NETTOYANT DESINFECTANT POUR TRAITEMENTS BACTERICIDES, LEVURICIDES, FONGICIDES, VIRUCIDES.

CONTACT ALIMENTAIRE

pH 12

▶Permet l'hygiène des locaux et la désinfection des : surfaces, sols, murs, locaux, matériels de stockage et de préparation des aliments, matériels de transport des produits d'origine animale et végétale.

▶Large spectre d'efficacité.

▶Haut pouvoir pénétrant favorisant l'efficacité de nettoyage et de désinfection.

▶Satisfait aux bonnes pratiques de l'hygiène professionnelle conforme au Concept HACCP en agro-alimentaire.

▶Non caustique, n'altère pas les matières plastiques, ni les métaux non ferreux usuels aux concentrations préconisées.

NORMES MICROBIOLOGIQUES

	Normes	Concentration et temps	Condition	Germes tests
Efficacité Bactéricide	EN 1276 *(suspension test)*	2,5 % en 5 min	*Saleté*	*P.aeruginosa, E.coli, S. aureus, E. hirae*
	EN 1276 *(suspension test)*	0,5 % en 5 min	*Propreté*	*P.aeruginosa, E.coli, S. aureus, E. hirae*
	EN 13727 *(domaine médical)*	5 % en 1 min	*Saleté*	*P.aeruginosa, E.coli, S. aureus, E. hirae*
	EN 13697 *(surface tests)*	4 % en 5 min	*Saleté*	*P.aeruginosa, E.coli, S. aureus, E. hirae*
	EN 13697 *(surface tests)*	4 % en 5 min	*Saleté*	*Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium*
	EN 13697 *(surface tests)*	3 % en 15 min	*Saleté*	*Pseudomonas aeruginosa*
	EN 13697 *(surface tests)*	5 % en 5 min	*Propreté*	*Acinetobacter baumanniii, Enterococcus faecium*
	EN 13697 *(surface tests)*	5 % en 5 min	*Propreté*	*S. aureus MRSA, E.coli ESBL*
Efficacité Fongicide	EN 1650 *(suspension test)*	5 % en 15 min	*Saleté*	*Candida albicans, Aspergillus brasiliensis*
	EN 1650 *(suspension test)*	5 % en 15 min	*Propreté*	*Candida albicans, Aspergillus brasiliensis*
	EN 13624 *(domaine médical)*	7,5 % en 5 min	*Saleté*	*Candida albicans, Aspergillus brasiliensis*
	EN 13697 *(surface tests)*	5 % en 15 min	*Saleté*	*Candida albicans, Aspergillus brasiliensis*
Efficacité Levuricide	EN 1650 *(suspension test)*	0,75 % en 15 min	*Saleté*	*Candida albicans*
	EN 1650 *(suspension test)*	0,1% en 15 min	*Propreté*	*Candida albicans*
	EN 13624 *(domaine médical)*	2,5 % en 5 min	*Saleté*	*Candida albicans*
	EN 13697 *(surface test)*	0,1 % en 15 min	*Saleté*	*Candida albicans*
	EN 13697 *(surface tests)*	1 % en 5 min	*Saleté*	*Candida albicans*
Efficacité Virucide	EN 14476 *(suspension test,* domaine médical)	5 % en 15 min	*Propreté*	*Poliovirus type 1, Adenovirus type 5*
		5 % en 5 min	*Propreté*	*Murine norovirus*

LIEUX D'UTILISATION

•Abattoirs, salaisons, charcuteries, triperies, boucheries, ateliers de découpe et d'emballage,
•Pêcheries, criées à poissons, conserveries de poissons et crustacés, poissonneries. Activités de manipulation transformation, transports de produits d'origine animale,
•Centres de récolte, de tri, de préparation, de conditionnements de produits végétaux (fruits, légumes, épices, farine, grains),
•Ateliers de fabrication de soupes, sauces, jus de tomates, huileries, margarineries, conserveries,
•Halles de marché aux légumes,
•Traiteurs, restaurateurs, boulangers, pâtissiers, chocolatiers, préparateurs de plats cuisinés, surgelés, viticulteurs, …
•Ateliers de liquides alimentaires : jus de fruits, jus de tomates, sodas, sirops, limonades, eaux minérales, cidres, bières, liqueurs, alcools, vinaigres, vins ....

MODE D'EMPLOI

S'utilise dilué dans l'eau froide ou de préférence tiède (30°C). Peut être utilisé par brossage, trempage, pulvérisation ou nébulisation à froid. S'applique également par circulation dans les systèmes de Nettoyage En Place (NEP) aux concentrations préconisées.

1/ Débarrasser les surfaces des déchets à l'aide d'une raclette.
2/ Diluer BACTESAM P.O.A. - P.O.V. et laisser agir selon efficacité recherchée, puis effectuer un rinçage.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide rouge incolore.
pH pur : 12 à 12,8.
Densité : 1.01 ± 0.02.
Usage Biocide : TP2 et TP4. Chlorure de didecyl dimethyl ammonium à 45 g/l. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Contact alimentaire : peut s'utiliser sur les surfaces en contact avec les aliments, un rinçage terminal à l'eau potable étant réalisé avant égouttage ou séchage

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.

EPI PRÉCONISÉS : gants, lunettes.

FT1020005786005/1020005786030-0824 BACTESAM POA POV

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**

Pour les équipements de protection individuelle, consultez AT-PLUS