



RESO CHEF BACTALIM SUPER

Nettoyant, dégraissant et désinfectant puissant des surfaces alimentaires spécialement formulé pour une utilisation en canon à mousse.

Réf. 771003A

Avantages produit

Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles...
Pouvoir dégraissant renforcé. Bactéricide et fongicide
Produit homologué

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

- **Bactéricide EN 1276** 5 min, 20°C à 0,5% (propreté) et à 2% (saleté) actif sur *Salmonella typhimurium* à 0,5% et sur *Listeria monocytogènes* à 0,25%
 - **Bactéricide EN 13697** en 5 min, 20°C à 0,5 % (propreté) et en 15 min à 20°C à 1% (saleté) , et à 0,25% sur *Listeria Monocytogènes* et *Salmonella Typhimurium*.
 - **Fongicide EN 1650** sur *Aspergillus Niger* et *Candida albicans*, en 15 mn, 20°C en conditions de saleté à 2%
 - **Levuricide EN 13697** sur *Candida albicans*, en 15 mn, 20°C en conditions de propreté et conditions de saleté à 2%.
- Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche N°2030356 pour le traitement bactéricide à 0,5 % S'utilise dans le domaine de l'industrie alimentaire (catégories locaux préparation nourriture d'une part et matériel transport nourriture d'autre part, pour les animaux domestiques).
Produit utilisable en agriculture biologique en application du Règlement (CE) n° 834/2007

MODE D'EMPLOI

S'utilise en lavage manuel ou mécanique :

Lavage : dilution de 0,25 à 2 %

Désinfection : canon à mousse ou spray moussant sur surface rincée.

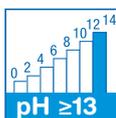
Dilution : se référer aux normes ci-dessus selon l'action désinfectante souhaitée.

Appliquer la solution sur la surface. Laisser agir 15 minutes (5 minutes pour l'activité bactéricide) Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire. Utiliser immédiatement la solution diluée. Rincer le matériel de nettoyage à l'eau claire.

CARACTERISTIQUES

Densité : 1,06-1,08

pH : >12,5



Aspect : liquide limpide incolore

Sécurité selon FDS : Corrosion cutanée, Catégorie 1A.

Lésions oculaires graves, catégorie 1.

Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1. Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 2.

CONDITIONNEMENT

Réf. 771003A Carton de 2 bidons de 5L

Réf. 771004 Bidon de 20 kg

Réf. 773514 Fût de 220 L

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Produit biocide: TP4. Substance active biocide : N,N-Bis (3-aminopropyl) dodecyl amine, CAS : 2372-82-9, 30g/l - Chlorure de didécylidiméthyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 20g/l - alcool éthylique, CAS : 64-17-5, 40g/l - propane-2-ol, CAS : 67-63-0,8g/l.

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante. Ne pas utiliser sur aluminium ou tout autre alliage léger. Stocker à l'abri du gel. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ces déchets. Ne pas réutiliser l'emballage.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Date limite d'utilisation optimale : 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.

Conforme à législation en vigueur relative au produit de nettoyage des objets se trouvant en contact de denrées alimentaires (arrêté du 19/12/13)

Formule déposée au Centre Anti-poison France :

+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



Formule Z24544 - Version 180817

0 800 300 560

Service & appel gratuits

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.groupe-reso.fr
Groupe RESO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC



RESOCHEF

BACTALIM SUPER

771003A - 771004 - 773514

Propriétés microbiologiques

Norme	Souches	Conditions d'essai
EN 1276 en conditions de propreté Bactéricide	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae Staphylococcus aureus	Concentration : 0,5% Température : 20°C Temps de contact : 5 min
EN 1276 en conditions de saleté Bactéricide	Pseudomonasaeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae Staphylococcus aureus	Concentration : 2% Température : 20°C Temps de contact : 5 min
EN 1276 en conditions de saleté Bactéricide	Salmonella Typhimurium	Concentration : 0,5% Température : 20°C Temps de contact : 5 min
EN 1276 en conditions de saleté Bactéricide	Listeria monocytogènes	Concentration : 0,25% Température : 20°C Temps de contact : 5 min
EN 1650 en conditions de saleté Fongicide	Aspergillus Niger Candida albicans	Concentration : 2% Température : 20°C Temps de contact : 15 min
EN 13697 en conditions de propreté Bactéricide	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae Staphylococcus aureus	Concentration : 0,5% Température : 20°C Temps de contact : 5 min
EN 13697 en conditions de saleté Bactéricide	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae Staphylococcus aureus Listeria Monocytogènes et Salmonella Typhimurium	Concentration : 1% Température : 20°C Temps de contact : 15 min Concentration : 0,25 %
EN 13697 en conditions de propreté et en conditions de saleté Levuricide	Candida albicans	Concentration : 2% Température : 20°C Temps de contact : 15 min

GROUPE RESO
Résolument nature

Formule ZZ4544 - Version 180115

0 800 300 560 Service & appel gratuits

Groupe RESO - Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC