

ALPHA BACT-01

Nettoyant, désinfectant pour locaux et matériels en milieu alimentaire

DESRIPTIF : détergent nettoyant désinfectant bactéricide, levuricide et virucide. Utilisable en milieu alimentaire. en tant que nettoyant et désinfectant. Il est recommandé pour entretenir en une seule opération des locaux et matériels soumis à des consignes d'hygiène très contraignantes.

FORMULATION : détergent alcalin sans soude ni potasse mais contenant des sels alcalins, des séquestrants et des tensioactifs facilement biodégradables. Contient les agents décontaminants suivants : Chlorure de benzalkonium cas n°68424-85-1 (4,6 % m/m) et Propane-2-ol (3,14 % m/m).

AVANTAGES :

- ⇒ Elimine les souillures grasses d'origine animale ou végétale.
- ⇒ Pénètre en profondeur et jusque dans les petites interstices des surfaces.
- ⇒ Utilisable en milieu alimentaire.
- ⇒ Faiblement moussant.
- ⇒ Sans parfum ni colorant.
- ⇒ Utilisable avec les centrales d'hygiène murales.

Nettoyage et lavage manuel : dilution jusqu'à 20 fois (soit 5 %) son volume d'eau.

Par trempage, puis brossage ou par pulvérisation. **Désinfection des surfaces et locaux :** dosage homologué à 1 %. **Locaux des industries alimentaires :** attendre au moins 5 min avant de rincer abondamment à l'eau potable.

Désinfection des locaux et des zones à haut risque : ne pas rincer.

ALPHA BACT-01 a été déclaré au MEEDDM pour les usages en **TP2** et **TP4** et sa formulation bénéficie d'une autorisation de mise sur le marché pour une action bactéricide à 1 % pour le traitement bactéricide des locaux et matériels de stockage et matériel de transport avec l'AMM n°2050069*. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Veiller à effectuer systématiquement un rinçage soigné et abondant à l'eau potable en milieu alimentaire.

USAGES : TP2 - Désinfectants pour les sanitaires, pour les surfaces, matériaux, équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, du sol ou d'autres substrats (terrains de jeux...). **TP4** - Traitement bactéricide de locaux et matériel de stockage, de cuisines centrales collectives, de transformations et de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine, de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques, de matériel de transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

QUELQUES CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

- Aspect : liquide
- Couleur : ambré
- Odeur : sans parfum
- pH : 12 pur
- Masse volumique : 1040 +/- 10 kg/m³
- Point éclair : 53 C°



Le contact direct avec les denrées alimentaires n'est pas autorisé.

STOCKAGE :

Température : entre + 5 et 30°C.

CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5L.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

BACTERICIDE : selon les normes **NF T 72-301** en 5 min à 0,5 % en présence d'albumine bovine et d'extrait de levure, **EN 1040** (5 min, à 0,08 %) + **NF T 72-171** sur *Lactobacillus plantarum*, en présence d'albumine et d'extrait de levure, **EN 1276** (5 min en condition de propreté, à 1 %).

LEVURICIDE : actif sur *Candida Albicans* (15 min, à 0,05 %) selon la norme **EN 1275**.

VIRUCIDE : actif sur le **HBV** (virus de l'Hépatite B, à 1 % en 5 min) en solution aqueuse, sur **HIV1** (virus du SIDA, à 1 % en 5 min), et selon **NF T 72-181** sur *Bactériophage* à 1 %, en 15 min.