



HYGIÈNE  
DE LA  
CUISINE

## BACTI-FOAM C

Détergent dégraissant désinfectant alcalin des surfaces (alimentaires et non alimentaires) sans chlore.

### PROPRIÉTÉS :

Détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore actif, des surfaces (alimentaires et non alimentaires). Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage.

**Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche :** Boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, ... **Industries agroalimentaires :** préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale, locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport. Utilisable également en **industrie cosmétique**.

S'utilise sur tous supports\*, sols, murs, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

\*Faire un test au préalable sur une surface non visible.

La formule répond au règlement (CE) n°528/2012 des produits biocides. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire. 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

### MODE D'EMPLOI :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage.

Matériel	Dosage	Température	Temps de contact
Appareil générateur de mousse ou pulvérisateur	0.25 à 4%	20°C – 45°C	5 à 30 minutes

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.

Laisser agir le temps nécessaire. Rinçage à l'eau froide potable.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité	Condition	Souches d'essai	Temps d'action	Concentration minimale	Température
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	5 minutes	0.1%	45°C
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	5 minutes	0.25%	45°C
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	15 minutes	1.5%	20°C
Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae	15 minutes	2%	20°C

ADISCO Groupement :  
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,  
69800 SAINT PRIEST  
Tél. : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr - www.adisco.fr

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle



**HYGIÈNE  
DE LA  
CUISINE**

## BACTI-FOAM C

Détergent dégraissant désinfectant alcalin des surfaces  
(alimentaire et non alimentaire) sans chlore.

Efficacité	Condition	Souches d'essai	Temps d'action	Concentration minimale	Température
Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 1650	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Candida albicans	5 minutes	0.1%	45°C
Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 13697	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Candida albicans	5 minutes	0.25%	45°C
Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 1650 et EN 1369	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Candida albicans	15 minutes	1.5%	20°C
Efficacité virucide selon la norme EN 14476	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Virus spectre limité : Norovirus murin Adénovirus type 5	30 minutes	4%	20°C
Efficacité virucide selon la norme EN 14476	Conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).	Virus enveloppés : MVA (Modified Vaccinia virus Ankara)	5 minutes	2%	20°C

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

<b>ASPECT :</b>	Liquide limpide incolore à jaune
<b>PH à 1% :</b>	11.25 +/- 0.25
<b>DENSITÉ :</b>	1.075 g/cm3 +/- 0.020
<b>PARFUM :</b>	Citron
<b>STOCKAGE :</b>	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
<b>TYPE DE PREPARATION :</b>	TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres pro-dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides. TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
<b>SUBSTANCE ACTIVE :</b>	BENZALKONIUM CHLORIDE [ADBAC/BKC (C12-C16)] (N°CAS : 68424-85-1) à 50 g/Kg.
<b>CONTIENT PARMi D'AUTRES COMPOSANTS (règlement (CE N°648/2004)) :</b>	Se référer à la rubrique 15 de la FDS.

### CONDITIONNEMENT :

622103 - Carton de 2 x 5 L.

### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire. En cas d'inefficacité, veuillez remonter le problème au détenteur de l'autorisation de mise sur le marché (AMM) : [infobiocide@b2f.fr](mailto:infobiocide@b2f.fr). Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Formule (N°A710) déposée au centre antipoison européen (PCN). N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ ORFILA : + 33 (0) 1 45 42 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

ADISCO Groupement :  
Le Pôle, 333, cours du 3ème Millénaire,  
69800 SAINT PRIEST  
Tél. : 04 72 01 13 14  
[info@adisco.fr](mailto:info@adisco.fr) - [www.adisco.fr](http://www.adisco.fr)

FABRIQUÉ EN FRANCE



L'hygiène professionnelle