

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE****Désignation : Désinfectant ARVO BACTAM****Code Bobet : 30544****Unité de vente : Unité***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

Aspect : Liquide clair

Couleur : Incolore

Densité : $1,003 \pm 0,005$ (20 °C)pH : $9 \pm 1,0$ (20 °C)Viscosité, dynamique : < 10 mPa.s, 20 °CDCO-valeur : 120 mg O₂/g (20°C)

DDM (date durabilité minimum) : 12 mois

PROCEDES :

PROPRIÉTÉS BIOCIDES :

BACTERICIDIE - 1,5 % TP2, TP4

EN1276 - 5 min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

BACTERICIDIE - 3,5 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

LEVURICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté

Souches testées : Candida albicans.

LEVURICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN13697 - 15 min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté

Souches testées : Candida albicans.

LEVURICIDIE - 2 % TP2, TP4

EN1650 - 10 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Candida albicans.

LEVURICIDIE - 4 % TP2, TP4

EN13697 - 10 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Candida albicans.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, Type de produit (TP) n° :

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

DESCRIPTION :

ARVO BACTAM est un désinfectant moussant pour traiter toutes les surfaces. Utilisation en trempage pour pédiluves ou trempage du petit matériel.

MATIÈRE ACTIVE : N-aminopropyl dodécyl propane 1,3-diamine (n° CAS 2372-82-9) à 2,7% (27g/litre)

Ce produit est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé.

MODE D'EMPLOI :

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

*** Surface par trempage**

- Type de matériel : Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires à désinfecter
- Type d'industrie : Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)
- Température utilisation °C : Ambiante à 60 °C
- Conc. utilisation % : 0,5 à 6%
- Temps de contact : > 15 min

*** Pédiluve / Rotoluve**

- Type de matériel : Chaussures, Bottes, Roues des véhicules
- Type d'industrie : Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)
- Température utilisation °C : Ambiante
- Conc. utilisation % : 0,5 à 6%
- Temps de contact : 5 à 15 min

*** Moussage**

- Type de matériel : Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires à désinfecter
- Type d'industrie : Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)
- Température utilisation °C : Ambiante
- Conc. utilisation % : 2 à 3%
- Temps de contact : > 15 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application

UTILISATION / ENTRETIEN :

Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver dans un endroit sec et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Craint le gel

CONDITIONNEMENT :

Vendu par bidon de 20Kgs

SÉCURITÉ :

Recommandations d'utilisation :

Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides

avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

NORMES :

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 08/09/99.

conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour

le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

IDENTIFICATION DES DANGERS :

L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

De façon générale, ne jamais mélanger deux produits de nettoyage, notamment sous leur forme concentrée.