



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Liquide vaisselle bactéricide**

Codes Bobet :

23404 : 5 litres

23423 : 20 litres

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

- Détergent pour nettoyage avec désinfection.
- Convient parfaitement au lavage et au trempage de la vaisselle.
- Pouvoir moussant, dégraissant, mouillant et désinfectant

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES:

- Aspect : liquide limpide jaunâtre visqueux
- pH : 6.5 +/-1.5
- Parfum : Citron
- Densité à 20°C : 1.02 g/cm³ +/- 0.02
- Matière active : Chlorure de n-alkyl (C12-C16)-N, N-diméthyl-n-benzalammonium (N°CAS : 68424-85-1) à 60 g/L
- Contient, parmi d'autres composants benzalkonium chloride, limonene, citral, parfum
- Inférieur à 5% : agent de surface anionique
- Entre 5 et 15% : agent de surface amphotère

MODE D'EMPLOI

Diluer le produit dans une eau tiède à 40°C.

- Nettoyage : s'utilise de 2 à 5 g/l d'eau.
 - Désinfection : s'utilise à partir de 10 g/l d'eau.
 - Laisser tremper la vaisselle dans l'eau de 5 à 60 minutes selon l'efficacité recherchée.
- Bien rincer à l'eau claire.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L (code 23404) et 20L (code 23423)

SECURITÉ

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL / STOCKAGE : Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid

Stockage : Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel

NORMES

Bactéricide selon la norme : EN 1276

Levuricide selon la norme : EN 1650

Fongicide selon la norme : EN 1650

Virucide selon la norme : EN 14476

Efficace sur Coronavirus

TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

NORMES * EN CONDITIONS DE SALETÉ GÉNÉRALE	SOUCHES	TEMPS DE CONTACT	DILUTION
* Bactéricide EN 1276	<i>Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus et Enterococcus hirae.</i>	5 min à 40°C	1%
	<i>Salmonella enterica et Listeria monocytogenes.</i>	5 min à 20°C	1%
* Levuricide EN 1650	<i>Candida albicans.</i>	5 min à 40°C	1.5%
* Fongicide EN 1650	<i>Aspergillus brasiliensis.</i>	15 min à 40°C	1.5%
* Virucide EN 14476	<i>Coronavirus bovin, ATTC VR-874</i>	5 min à 40°C	5%
	<i>Murine parvovirus.</i>	15 min à 40°C	10%
	<i>Adenovirus, Poliovirus et Norovirus.</i>	60 min à 20°C	10%

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Liquide vaisselle bactéricide

Codes BOBET : 23404, 23423

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



FABRICATION

- Fournisseur français
- Fabrication française