



Eco-Bac Classic DETERGENT DESINFECTANT CONCENTRE POUR SURFACES ALIMENTAIRES

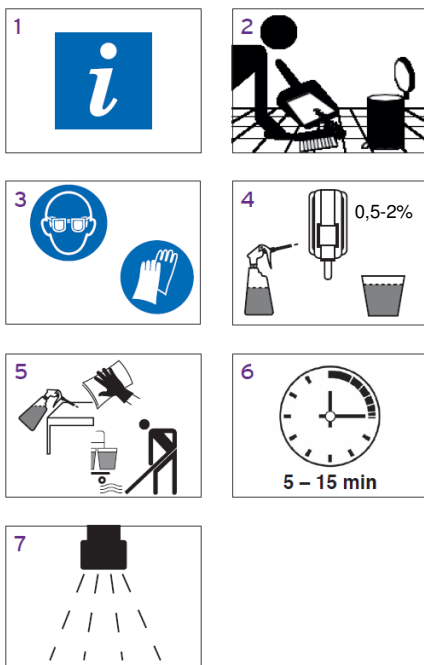
Eco-Bac Classic est un désinfectant puissant pour le nettoyage et la désinfection de tous types de surfaces en contact avec les aliments dans les cuisines professionnelles. **Eco-Bac Classic** est bactéricide selon la norme EN 1276 et levuricide selon la norme EN 1650. **Eco-Bac Classic** est efficace sur le virus de la grippe A (H1N1) selon la norme EN 14476. **Eco-Bac Classic** est efficace sur les virus enveloppés selon la norme EN 14476 à 2%, en 5 minutes, en conditions de saleté.

Pour une efficacité optimale, **Eco-Bac Classic** doit être dosé précisément. Domaine d'utilisation : **Eco-Bac Classic** peut être utilisé pour le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et équipements en industrie agro-alimentaire ou en restauration commerciale et sociale.

- **Propreté** – Nettoie et désinfecte les surfaces
- **Sécurité** – Évite les contaminations croisées.
- **Efficacité** – Ne présente aucun risque de dégradation des surfaces.



MODE D'UTILISATION



1. Vérifier le plan d'hygiène et l'étiquette du produit pour obtenir des informations détaillées sur l'utilisation.
2. Retirer tous les déchets alimentaires sur les sols et surfaces à traiter.
3. Porter les équipements de protection appropriés pour la manipulation du produit.
4. Préparer une solution prête à l'emploi. Dose 0,5-2% (5-20 ml par litre d'eau), en fonction du niveau de souillures, de la dureté de l'eau et des normes EN.
5. Appliquer la solution prête à l'emploi avec un pulvérisateur, un seau, ou un poste de désinfection et frotter.
6. Laisser agir pendant 5 à 15 minutes minimum.
7. Rincer les surfaces et le matériel d'application à l'eau claire. Pour les surfaces en contact avec les aliments, un contrôle de rinçage est obligatoire (papier testeur spécifique disponible sur demande)

CONFORMITE

Conforme au décret n° 98-507 du 17/06/98 réglementant les produits pour collectivités destinés au nettoyage des matériaux et objets au contact des denrées alimentaires

STOCKAGE

Entre 0 et 50 °C dans son emballage d'origine.

INFORMATION

Préparation liquide, TP4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, à usage professionnel, concentrée.

Matière active : 100g de liquide contiennent 1,75g de chlorure de benzalkonium (CAS 68424-85-1) et 1,5g de chlorure de didécyldiméthyl ammonium (CAS 7173-51-5).

Bien respecter le dosage recommandé du produit selon l'application désirée.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel !

SECURITE

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement. Porter des gants et des lunettes lors de la manipulation du produit pur.

CONDITIONNEMENT

9055040 : carton de 4 x 5 L
9055360 : bidon de 10 L