



ECODÉTERGENT

Détergent certifié par
ECOCERT Greenlife selon
le référentiel ECOCERT
« Ecodétergent » disponible sur
<http://detergents.ecocert.com>
Produit réalisé à partir de
matières premières d'origine
végétale et/ou minérale.



Réf. 774533

ADOC ECOBACTALIM

Nettoyant désinfectant alimentaire haute concentration

Nettoyant dégraissant désinfectant hautement concentré des sols et surfaces. S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de préparation et de transformation des denrées alimentaires. Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail

Bactéricide. Levuricide. Virucide

(voir au verso le tableau des normes pour plus de détails).

Particulièrement économique à l'utilisation, grâce au système spécial de distribution.

Avantages produit

MODE D'EMPLOI

Le produit s'utilise dilué dans l'eau.

Nettoyage courant : régler le dosage sur le distributeur ADOC de 0,5 à 2%.

Désinfection : Se référer aux normes au dos.

Pulvériser ou étendre la solution sur la surface à désinfecter. Laisser agir 5 à 60 minutes pour obtenir la désinfection souhaitée. Essuyer avec une éponge humide. Puis rincer à l'eau claire.

« Pour réduire l'impact environnemental, respectez les doses recommandées d'utilisation. »

CARACTERISTIQUES

Densité : 1,12-1,14

pH : <2,5

Aspect : liquide limpide incolore

Sécurité selon FDS. La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH.

Corrosion cutanée, Catégorie 1C.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

CONDITIONNEMENT

Réf. 774533 Carton de 4 poches de 1,7 l.



PRECAUTIONS D'EMPLOI

Stocker à l'abri du gel.

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Produit biocide TP 4

Substances actives biocides : acide lactique CAS : 79-33-4, 288.00 g/kg - alcool éthylique CAS : 64-17-5, 9,00g/Kg

Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Usage réservé aux professionnels.

Formule déposée au Centre Anti-poison France :

+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)



Version 230224

0 800 300 560

Service & appel
gratuits

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur : www.heegeo.fr

HEEGEO 10 rue Louis Rodas 19100 Brive-la-Gaillarde

BACTERICIDE

NORME EN 1276 en conditions de saleté

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
Salmonella typhimurium
Listeria monocytogenes
Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis
Campylobacter jejuni

ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 2%

NORME EN 13697 en conditions de saleté

SOUCHES

Escherichia coli
Enterococcus hirae
Staphylococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa

ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 3%

NORME EN 13697 en conditions de saleté

Bactéricide

SOUCHES

Salmonella typhimurium
Listeria monocytogenes

ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 5%

ESSAI Température : 40°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 3%

NORME EN 13697 en conditions de saleté

SOUCHES

Enterobacter cloacae
Lactobacillus brevis

ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 5%

ESSAI Température : 40°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 2%

NORME EN 13697 en conditions de saleté

SOUCHES

Campylobacter jejuni

ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 3%

ESSAI Température : 40°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 0,1%

LEVURICIDE

NORME EN 1650 en conditions de saleté

SOUCHES

Candida albicans
ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
Dilution 3%

ESSAI Température : 40°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 2%

NORME EN 13697 en conditions de saleté

SOUCHES

Candida albicans
ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 15%

ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 30 min
Dilution 12,5%

NORME EN 13697 en conditions de saleté

SOUCHES

Candida albicans
ESSAI Température : 40°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 10%

ESSAI Température : 40°C
Temps de contact : 30 min
Dilution 4%

VIRUCIDE

NORME EN 14476 en conditions de saleté

Virucide

SOUCHES

Poliovirus Type 1
ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 60 min
Dilution 13%

NORME EN 14476 en conditions de saleté

Virucide

Spectre limité*

SOUCHES

Adénovirus type 5
Norovirus murin
Autres souches couvertes par la norme, voir liste ci-dessous

ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 15 min
Dilution 3%

NORME EN 14476 en conditions de saleté

Virucide

SOUCHES

Rotavirus
ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
Dilution 2%

NORME EN 14476 en conditions de saleté

Virucide

SOUCHES

Coronavirus bovin
ESSAI Température : 20°C
Temps de contact : 5 min
Dilution 1%

*SPECTRE LIMITE

Adénovirus type 5
Norovirus murin
Virus de la Vaccine
Filoviridae
Flavivirus
Herpesviridae
Virus de l'hépatite B (VHB)
Virus de l'hépatite C (VHC)
Virus de l'hépatite Delta (VHD)
Virus de l'immunodéficience humaine (VIH)
Virus de la leucémie humaine à cellules T (HTLV)
Coronavirus
Paramyxoviridae
Virus de la rubéole
Virus de la rougeole
Virus de la rage
Poxviridae