



STERI BAC

PLONGE MANUELLE BACTERICIDE

UTILISATION

STERIBAC a été conçue pour le lavage et la désinfection simultanée de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.

MODE D'EMPLOI

STERIBAC s'utilise en dilution à 2% minimum dans l'eau chaude de lavage ou trempage, soit 20ml par litre d'eau chaude. Pour assurer une bonne désinfection, il est nécessaire de laisser agir le produit plus de 5 minutes avant de rincer abondamment à l'eau.

Bien que **STERIBAC** soit neutre, le port de gants reste recommandé pour son usage afin de prévenir les risques d'allergie à l'agent bactéricide.

COMPOSITION / NORMES

Agents de surface cationique, amphotère : <5%. Agents de surface non ionique : 5 à 15%
Parfum(allergènes : Citral, D-Limonène) ;

Substance active biocide: alkyl (C12-16) dimethylbenzyl ammonium chloride (N° CAS 7173-51-5) :4.95%(m/m).

Bactéricide conformément à la norme NF EN 1276, conditions de saleté (5 minutes de contact à 20 °C ,3g/l d'albumine bovine) ; concentration minimale du produit 2%.

Activité fongicide supérieure à 104 selon la norme NF EN 1650, conditions de saleté (15 min de contact à 20°C) concentration minimale du produit 0.5%.

Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

DONNEES PHYSICO CHIMIQUES

Aspect : Liquide limpide sirupeux, visqueux.

Odeur : Fraîcheur citron.

Couleur : Jaune.

pH : 7 / 7.5.

Stabilité au froid : jusqu'à -2°C.

Solubilité dans l'eau : totale.

Densité à 20°C : 0.99 +/-0,01.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

FABRICATION FRANCAISE