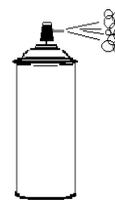


## BACTIREX

### Mousse nettoyante désinfectante alimentaire (aérosol)



**mousse  
active**

#### CARACTERISTIQUE PHYSICO – CHIMIQUES :

- Aspect : liquide
- Couleur : incolore
- Odeur : légère
- pH : 11,40
- Densité : 1,025 +/- 20g/l

#### BACTERICIDE FONGICIDE VIRUCIDE

*Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.*

#### CONDITIONNEMENT :

- Carton de 12 aérosols de 500ml

#### PROPRIETES

Mousse nettoyante, dégraissante, désodorisante à fonction désinfectante. Permet un nettoyage et une désinfection rapide localisée sur des moyennes et petites surfaces ou du matériel.

Multi-surfaces : inox, chromes, faïences, céramique, boiseries, matériaux stratifiés, alliages légers, aluminium, surfaces métalliques, matières plastiques, surfaces vitrées...

Mousse active à action rapide, économique. Bonne accroche sur les surfaces verticales, ne coule pas. Permet de visualiser l'endroit d'application et d'assurer le temps de contact nécessaire à la désinfection.

- Locaux sanitaires : éviers, poignées de portes, rampes d'escalier.
- En industrie agro-alimentaire, cuisines, restauration.. Permet d'effectuer l'opération rapidement sans apport d'eau et sans matériel d'application.
- Mobilier de magasin, vitrines, gondoles, présentoirs, tables.
- Machines à distribution automatique de boissons et aliments.
- Petit appareil ou matériel, parois, joint de portes de réfrigérateurs, congélateurs, micro-ondes.
- Tables et autres surfaces dans les cuisines, bars ou restaurants.
- Professions de santé : véhicules de transport, ambulances, SAMU, VSAB, services d'accueil dans les centres de soins ou sociaux, maison de retraite, crèches, thalasso...

#### MODE D'EMPLOI

- Bien agiter l'aérosol. Utilisation multi-positions.
- Appliquer en fine couche uniforme de mousse active à 20 cm de la surface.
- Temps de contact : 5 à 10 minutes sur les surfaces .
- Essuyer la surface avec de la ouate d'essuyage ou une lavette alimentaire ou terminer par le passage d'une raclette.

#### ACTIVITE MICROBIENNE

##### Activité bactéricide vérifiée selon les méthodes européennes suivantes :

- NF EN 1040 Bactéricide de base sur germes test : pseudomonas aëruginoza, staphylococcus aureus.
- NF EN 1276 Traitement bactéricide en condition de saleté sur germes test : pseudomonas aëruginoza, staphylococcus aureus, enterococcus hirae.
- NFT 72301 Traitement bactéricide en condition de saleté sur germe test : listéria monocytogènes.

##### Activité fongicide vérifiée selon méthode européenne suivante :

- NF EN 1275 Traitement fongicide sur germe test suivant : Candida albicans.

Par la combinaison synergisée de ses fonctions nettoyantes associées à deux ammoniums quaternaires, réduit la prolifération sur les surfaces des contamination microbiennes, champignons (notamment les dermatophytes du type trichophyton), levures (candida albicans), virus (adenovirus type 5, herpes implex).

Sa teneur en noyaux actifs exerce une activité anti-microbienne contre les micro-organismes à l'origine des fermentations malodorantes, bactéries d'origine fécales, notamment escherichia coli, salmonelles