



BACTAMINE



DÉTERGENT DÉSINFECTANT CONCENTRÉ, BACTÉRICIDE ET LEVURICIDE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

- Excellent pouvoir nettoyant et désinfectant.
- Bactéricide selon la norme EN 1276 et EN 13697 en conditions de saleté.
- Levuricide selon la norme EN 1650 et EN 13697 en conditions de propreté et de saleté.
- Virucide selon la norme EN14476 sur les virus de l'Influenza A, Vaccinia et BVDV, en conditions de saleté.
- Pouvoir mouillant important, agit dans les moindres interstices et élimine les salissures qui s'y trouvent.
- Efficace : formulation basée sur la technologie triamine.
- Sans ammonium quaternaire, sans aldéhyde ni alcool.
- Efficace à basses températures.
- Désodorisant : détruit les processus de putréfaction.
- Produit utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.
- Possède une tolérance élevée à la dureté de l'eau.

USAGES HOMOLOGUÉS - DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

Voir tableau.

Matière active	No.-CAS	Concentration (g/kg)
N-(3-AMINOPROPYL)-N-DODÉCYLPROPANE1,3-DIAMINE	2372-82-9	75.0

Type de préparation: concentré soluble

Mode d'emploi et usages autorisés	Dose (g/kg)
Appliquer 30 ml de produit par m ² de surface avec une dilution de 1.5% dans de l'eau propre et laisser agir pendant au moins 5 min pour une action bactéricide et 15 min pour une action levuricide. Le rinçage des sols n'est pas nécessaire. Les matériels pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires doivent être rincés à l'eau potable. Il est recommandé de préparer les dilutions au moment de l'utilisation et de les renouveler autant que nécessaire. Pour toute information complémentaire se référer à la notice d'utilisation. Usages enregistrés: - Désinfection des locaux matériels de transport et de stockage des ordures et déchets, traitement bactéricide et levuricide. - Traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts. - Traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine. - Traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques. - Traitement bactéricide et levuricide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour animaux domestiques. - Traitement bactéricide et levuricide de matériel de transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine. - Traitement bactéricide et levuricide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques. - Traitement bactéricide et levuricide des sacs et emballages vides hors usages phytopharmaceutiques.	15 (1.5%), 5 min de contact pour un traitement bactéricide 15 (1.5%), 15 min de contact pour un traitement levuricide

APPLICATION

Nettoyage et désinfection: diluer dans de l'eau tiède en respectant les doses homologuées dans les cas imposés par la législation, soit 1,5% pour un traitement bactéricide, levuricide et virucide. S'utilise par trempage, pulvérisation, circulation dans les CIP-NEP. Pulvériser la solution prête à l'emploi jusqu'à ruissellement sur les surfaces à traiter. Pour le petit matériel, opérer par trempage. Pour les CIP ou NEP, faire circuler la solution prête à l'emploi. Laisser agir minimum 5 min pour un traitement bactéricide, 15 min pour un traitement levuricide, et 30 min pour un traitement virucide. Un rinçage à l'eau potable est légalement nécessaire après utilisation sur le matériel destiné à être au contact des denrées alimentaires.

UTILISATEURS

Convient pour les industries viti-vinicoles. S'utilise sur les machines à vendanger, bennes de vendange, caquettes, paniers, hottes. Tout type d'industrie ou d'activité agroalimentaire.

CONDITIONS D'EMPLOI

Se reporter aux précautions d'emploi figurant sur l'emballage.

CARACTÉRISTIQUES

Matière active : N-(3-aminopropyl)-N-dodécylpropane-1,3-diamine : 75 g/L.
Liquide limpide incolore soluble dans l'eau.
Densité : 1,022 g/cm³.
pH pur : 10,5.
pH (solution à 1,5%) : 8,8.
Tensioactifs biodégradables à plus de 90 %.

Notre responsabilité ne saurait être engagée par toute application non conforme à nos instructions.

D2702-1016-1542



Les marques déposées Zep sont la propriété de Zep IP Holding LLC et sont utilisées sous licence limitée avec leur permission.

EPI : pour votre protection individuelle et vos vêtements de travail adaptés à votre activité, nous vous recommandons la société www.pro5.fr
PROTECTION PRÉCONISÉE : gants, lunettes, vêtements de protection.

