CHRISTEYNS

BAC'TECH

Détergent dégraissant bactéricide et fongicide homologué

Fabriqué en France

ALIMENTAIRE CONTACT

DESCRIPTION & APPLICATION

BAC'TECH est un excellent dégraissant vis-à-vis des salissures organiques.
Son pouvoir moussant facilite la visualisation des zones traitées et permet d'augmenter le temps de contact si nécessaire pour une désinfection efficace.
Recommandé pour toutes surfaces en milieu alimentaire : industries agro-alimentaires, abattoirs, boucheries, charcuteries, industries de transformation du lait, restauration collective, cuisines centrales, laboratoires, … .
Uniquement pour usage professionnel.

BAC'TECH est un liquide concentré (TP2 et TP4) désinfectant homologué auprès du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche sous le numéro 2000184.
Usages autorisés :

- Animaux domestiques : locaux de préparation de la nourriture, matériel de transport de la nourriture.
- Locaux de stockage (POA).
- Locaux de stockage (POV).
- Logement d'animaux domestiques.
- Matériel d'élevage.
- Matériel de laiterie.
- Matériel de récolte (POV).
- Matériel de stockage (POV).
- Matériel de transport (POA).
- Matériel de transport (POV).
- Matériel de transport d'animaux domestiques.
- Parois des locaux de stockage (POV, pulvérisation).

NORMES DE DESINFECTION DU BAC'TECH :

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 3 ans (voir la date indiquée sur l'emballage).
BAC'TECH est conforme aux exigences de l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par arrêté du 19 décembre 2013) pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 concernant le nettoyage (suivi d'un rinçage à l'eau potable) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

		LISTERIA MONOCYTOGENES	SALMONELLA TYPHYMURIUM	ENTEROCOCCUS HIRAE	ESCHERICHIA COLI	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	PSEUDOMONAS AERUGINOSA	CANDIDA ALBICANS	ASPERGILUS NIGER
EN 1276	20°C – conditions de saleté – 5 min	0,9%	0,9%	0,9%	0,9%	0,9%	0,9%		
EN 13697	20°C – conditions de saleté – 5 min			1%	1%	1%	1%		
EN 13697	20°C – conditions de saleté – 15 min							1%	
EN 1650	20°C – conditions de saleté – 15 min							1%	1%

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE
T +33 5 53 05 47 01 • **F** +33 5 53 05 42 45 • **W** www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

CHRISTEYNS

MODE D'EMPLOI

BAC'TECH est typiquement utilisé en traitement de surfaces.
Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement: utiliser un doseur automatique est fortement conseillé.

Dosage de référence : 0,9 à 2% soit de 9 à 20 g/L.
En fonction du degré de salissures il peut être nécessaire d'augmenter la dose d'application (consultez votre Conseiller en Hygiène qui établira un protocole adapté).

Mode d'application :

- En manuel (une fois diluée) ou en trempage,
- En pulvérisation,
- En canon à mousse.

Laisser agir au minimum 5 minutes et rincer soigneusement à l'eau potable.

Méthode de contrôle chimique de la solution diluée :

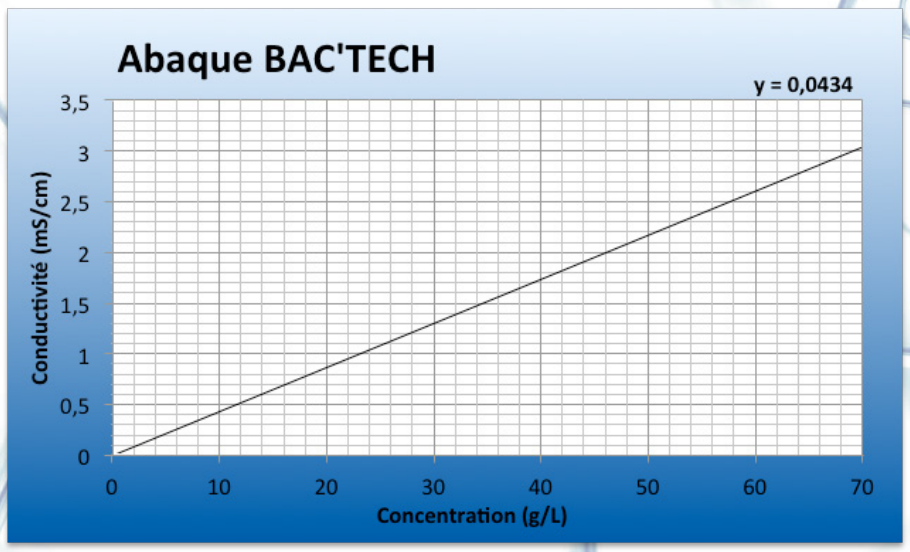
- Prise d'échantillon : 10 mL
- Indicateur coloré : équivalent phénolphtaléine
- Réactif de titration : ACID 3
- Facteur de titration : 0,1448

Concentration (en g/L) = Nb de gouttes d'ACID 3 / facteur de titration
Concentration (en % w/v) = Concentration (en g/L) / 10

Méthode de contrôle conductimétrique de la solution diluée (complémentaire) :

- Après prélevement de la solution diluée, contrôler la conductivité à l'aide d'un conductimètre portable. Comparer dans le graphique de correspondance la conductivité en fonction de la concentration.

Concentration (en g/L) = Conductivité (en mS/cm) / facteur y
Concentration (en % w/v) = Concentration (en g/L) / 10



CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE
T +33 5 53 05 47 01 • **F** +33 5 53 05 42 45 • **W** www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

CHRISTEYNS

CARACTÉRISTIQUES

Composants	Eau, bases, séquestrants, tensio-actifs. Substance active biocide : Chlorure de didécyldiméthylammonium (CAS n°7173-51-5) à 45 g/L.
Aspect	Liquide
Couleur	Incolore
Odeur	Légère
pH (100%)	12,75 ± 0,75
pH (1%)	± 10,9
Densité	1,010 kg/L ± 0,015
Capacité complexante (1%)	17°f
Solubilité	Miscible dans l'eau en toutes proportions
Sensibilité au gel	+5°C

RESISTANCE DES MATERIAUX

Il est possible d'appliquer **BAC'TECH**, lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi recommandé, sur les surfaces couramment utilisées dans l'industrie agro-alimentaire et activités associées.
Eviter le contact prolongé avec les surfaces sensibles aux alcalins (aluminium, galvanisé, alliages légers et/ou colorés, sols protégés …).

ENVIRONNEMENT

BAC'TECH est un produit biocide à utiliser avec précaution dont l'emballage 100 % recyclable. Ne pas rejeter directement le produit résiduel dans l'environnement. Après rinçage à l'eau, l'emballage peut être éliminé en tant que déchet non dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

SECURITE

BAC'TECH est classifié selon l'ordonnance (CE) N°1272/2008 [UE-GHS/CLP] et est donc considéré comme un produit dangereux dans son état pur. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernants le produit.
Ne jamais mélanger sans instruction **BAC'TECH** avec d'autres produits.
Lire attentivement la fiche de données de sécurité de **BAC'TECH** et suivre les conseils de manipulation du produit et des déchets.

STOCKAGE

Stocker **BAC'TECH** dans l'emballage original entre 5°C et 40**°C.**

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE
T +33 5 53 05 47 01 • **F** +33 5 53 05 42 45 • **W** www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

CHRISTEYNS

EMBALLAGE

UN 3267	Références	11305	11303	11306	11304
	Unité de vente (UV)	CARTON 2x5 L	JERRICAN 10 L	JERRICAN 20 L	FUT 200 L
	Poids net/UV (kg)	10,10	10,10	20,20	202
	Poids brut/UV (kg)	10,62	10,50	21,10	210
Palettisation	UV/Palette	64	60	24	2
	H (mm) l x L (mm)	1350 800x1200	1070 800x1200	1070 800x1200	1080 800x1200
	Nb de couches	4	3	2	1
	UV/couche	16	20	12	2

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE
T +33 5 53 05 47 01 • **F** +33 5 53 05 42 45 • **W** www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

BACTECH_TDS_FR_V0119