



## PROPRIÉTÉS

Le produit BAC P9 est un dégraissant désinfectant tout support.

Efficacité virucide couverte sur le Coronavirus. pH en dilution adapté au matériel et surfaces de cuisine. Convient à un usage en centrale d'hygiène ou centrale de dilution.

**Domaine d'application :** Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace.



# PRAGMA

## BAC P9 DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE

### MODE D'EMPLOI

#### Pour une efficacité bactéricide :

- Diluer à raison de 50 mL dans 5 L d'eau à 30°C minimum.
- Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 5 minutes.
- Puis rincer après application.

#### Pour une efficacité levuricide et fongicide :

- Diluer à raison de 150 mL dans 5 L d'eau à 30°C minimum.
- Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 15 minutes.
- Puis rincer après application.

#### Pour une action virucide :

- Pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires, diluer selon l'efficacité souhaitée dans 5 L d'eau à 20°C minimum.
- Pulvériser sur les surfaces.
- Laisser agir selon l'efficacité souhaitée (détails des efficacités virucides dans le tableau page précédente).
- Puis rincer après application.
- Pour toutes les autres surfaces, diluer 100 mL par litre d'eau à 20°C (pour une virucidie totale).

#### Pour une action dégraissante (sans effet désinfectant) :

- Pour une action dégraissante (sans effet désinfectant) :
- Diluer à raison de 50 mL dans 5 L d'eau à 30°C minimum.
- Pulvériser sur les surfaces. Laisser agir 5 minutes.
- Puis rincer après application.

Le rinçage est non nécessaire sauf pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Bien rincer le matériel ayant servi l'utilisation de la préparation à l'eau potable. Ne pas utiliser le produit sur le volant des véhicules et sur le cuir.

### PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit à usage strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0434) : 33 (0)3 83 22 50 50, N° de téléphone d'appel d'urgence INRS / ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide. Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquettes et les informations concernant le produit

**Réf. 1034 - UV : bidon de 5 Litres**



# PRAGMA



## TABLEAU DES EFFICACITÉS DÉSINFECTANTES

Efficacité	Conditions	Dosage	Temps de contact	Température
Bactéricide EN 1276 - EN13697	saleté	1%	5 min.	30°C
Bactéricide EN 13727	saleté médicale	3%		20°C
Levuricide - Fongicide EN 1850 - EN13697	saleté	3%	15 min.	30°C
Levuricide EN 13624	saleté médicale	2%	5 min.	20°C
Virucide EN 14476	saleté viande	10%	15 min.	20°C
Virucide EN 14476 Efficace sur Coronavirus	saleté	6%	5 min.	
Virucide EN 16777	saleté	10%	15 min.	
	saleté médicale	12.5%	5 min.	

## CARACTÉRISTIQUES

- Aspect : Liquide limpide incolore
- pH à 1 % : 8,50 +/- 1,00
- Stockage : tenir à l'abri de la chaleur, du froid et de l'humidité.
- Densité : 1,015 g/cm<sup>3</sup> +/- 0,015
- Matière active : Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 45 g/kg
- TP4 : désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
- TP2 : désinfectant utilisé dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.
- Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :
  - Moins de 5 % : EDTA et sels
  - Entre 5 % et 15 % : agents de surface non ioniques
  - Désinfectant, didecyl diméthyl ammonium
- Phosphates : 0,004 g/l
- Azote total : 2,98 g/l
- DBO5 : 0,040 g/l
- DCO : 297 g/l

Réf. 1034 - UV : bidon de 5 Litres