



BACTIMOUSS BFV

MOUSSE NETTOYANTE A FONCTION BACTERICIDE,

FONGICIDE, VIRUCIDE

PROPRIETES :

BACTIMOUSS BFV est une mousse nettoyante, dégraissante et désodorisante avec fonction désinfectante : bactéricide, fongicide et virucide et ne contient pas de formol ni autres dérivés d'aldéhydes.

BACTIMOUSS BFV est polyvalente et multi surfaces : inox, chromes, faïences, carrelages, stratifiés, alliages légers, aluminium, matières plastiques et métalliques, boiseries etc....

BACTIMOUSS BFV est conforme à la norme NF EN 1040 (pseudomonas aeruginosa (CIP 103 467), staphylococcus aureus (CIP 4.83), NF EN 1276 (pv. efficacité NL/99309/3) sur germes tests : pseudomonas aeruginosa (CIP 103 467), escherichia coli (CIP 54127), staphylococcus aureus (CIP4.83), enterococcus hirae (CIP 5855), NFT 72.301 (pv efficacité NL/01176/3) sur germe test : listeria monocytogenes (CIP54159), NF EN 1275 (pv efficacité NL/00014/1) sur germe test suivant : candida albicans (IP 4872) .

COMPOSITION :

Sels alcalins, agents de dégraissage, surfactifs non ioniques, ammoniums quaternaires. Eléments de composition en conformité avec la liste de produits autorisés pour le nettoyage des surfaces et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux. Arrêté du 8 septembre 1999 modifié.

Préparation non soumise à l'étiquetage de nocivité toxicité d'après directive européenne en vigueur.

UTILISATIONS :

BACTIMOUSS BFV est particulièrement recommandé pour le nettoyage, la désinfection et la désodorisation dans les locaux sanitaires (évier, poignées...), en industrie agro-alimentaire, cuisine, restauration (HAACCP), mobiliers de magasins, vitrines, machines de distribution automatique de boissons et aliments, congélateurs, micro-ondes, joints de porte... Convient parfaitement pour toutes professions de santé : transport, ambulance, SAMU, VSAB, services d'urgence et d'accueil, hôpitaux, maisons de retraite, crèches, thalassothérapie...

MODE D'EMPLOI :

BACTIMOUSS BFV est une mousse à action rapide qui ne coule pas même sur les surfaces verticales. Bien agiter l'aérosol, appliquer une fine couche uniforme de mousse active à 20 cm de la surface. Temps de contact : 5 à 10 mn minimum pour opération de désinfection plus complète. Selon le cas, terminer par le passage d'une raclette, chiffon ou lingette humide ou terminer par un rinçage à l'eau potable pour les surfaces pouvant se trouver au contact des aliments.

PRECAUTIONS D'EMPLOI ET STOCKAGE :

Stocker hors de portée des enfants et à l'abri du gel. Eviter le contact avec la peau et les yeux. En cas de contact avec la peau et les yeux, rincer immédiatement et abondamment à l'eau et consulter un spécialiste. Récipient sous pression. Ne pas respirer les vapeurs. A protéger des rayons solaires et à ne pas exposer à une température supérieure à 50° C. même après usage, ne pas percer ni brûler. Ne pas vaporiser vers une flamme ou un corps incandescent. Ne pas fumer. Procéder par de brèves pressions sans pulvérisation prolongée. Bien ventiler après usage. Utiliser uniquement dans des zones bien ventilées. Utiliser et ranger à l'écart de toute flamme, source d'étincelle ou d'ignition, source de chaleur et appareil électrique en fonctionnement.

Léa M. collectivités – 427 avenue de Limoges - 79000 NIORT
Tel : 05.49.77.08.25 - Fax : 05.49.77.08.29 - E-mail : lea.m.collectivites@orange.fr