



773506



BACTALIM DOUX

**Détergent dégraissant désinfectant
doux moussant pour le nettoyage
des surfaces et matériels en milieu
alimentaire**

Détergent dégraissant désinfectant moussant à faible
alcalinité.

Efficace sur Coronavirus
Humain HCoV-229E*



EN 1276

EN 13697

EN 16615

EN 1650

EN 14476

EN 16777

EN 13704

EN 14348

EN 14563

EN 13610

**POUR USAGE
PROFESSIONNEL**



Fabriqué
en France

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide.
Sporicide. Tuberculocide. Mycobactéricide.
Bactériophage.
Voir détail des normes page suivante.

MODE D'EMPLOI

NETTOYAGE DES SOLS ET SURFACES :

Diluer de 0,5 à 1 %. Étendre la solution, laisser
agir au minimum 5 minutes.

NETTOYAGE DU MATÉRIEL ET DES USTENSILES :

Diluer 5 g /L dans un bac d'eau chaude (40 à
50°C). Éliminer les déchets les plus importants
des pièces à nettoyer avant de les mettre à trem-
per de 5 à 10 minutes. Brosser si nécessaire puis
rincer à l'eau claire et laisser sécher.

DÉSINFECTION :

Temps d'action et dosage : se référer aux normes
ci-après selon l'action souhaitée.

CARACTERISTIQUES

pH : 6,2 - 7,2

Aspect : liquide liquoreux incolore

Densité : 0,99 -1,01

Consignes de sécurité : voir la Fiche de Données
de Sécurité

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande pour
le personnel médical au 0800 300 560.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif
au nettoyage du matériel pouvant se trouver au
contact de denrées alimentaires.

CONDITIONNEMENT

Réf. 773506 Bidon de 5L

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.
Substances actives biocides : CHLORURE DE
N-ALKYL(C12-16)-N, N-DIMETHYL-N-BENZYLAM-
MONIUM, CAS: 68424-85-1, 48 g/kg

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet
dangereux sous l'entière responsabilité du
détenteur de ces déchets. Ne pas jeter les rési-
dus dans les égouts et les cours d'eau.

Date de péremption: 24 mois à compter de la
date indiquée dans le numéro de lot présent sur
l'emballage.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute
utilisation lisez l'étiquette et les informations
concernant le produit.

Formule déposée au Centre Anti-poison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche technique et fiche de sécurité disponibles sur www.heegeo.fr

BACTALIM DOUX

Réf. 773506

2 CONDITIONS D'UTILISATION : 20°C / 4°C

UTILISATION À 20°C - conditions normales d'utilisation

	NORMES	DILUTIONS				SOUCHES
		collectivités - restaurants - IAA ¹	industrie du lait	industrie de la viande	🕒	
BACTÉRICIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1276	3%	3.5%	3.5%	5 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		1%	1.5%	1.5%	15 min	
		2%	2.5%	2.5%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1%	1.5%	1.5%	5min	Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 13697	3.5%	3.5%	3.5%	5 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		2%	2.5%	2.5%	15 min	
		3%	3%	3.5%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		3%	2.5%	3.5%	5min	Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 16615	1.5%	/	/	5 min	Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus
LEVURICIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1650	3%	3.5%	3.5%	5 min	Candida albicans
		1.5%	2%	2%	15 min	
	EN 13697	3.5%	3.5%	3.5%	5 min	Candida albicans
		2.5%	2%	2%	15 min	
	EN 16615	2%	/	/	5 min	Candida albicans
FONGICIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1650	4%	/	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasiliensis
	EN 13697	5%	/	/	15 min	Candida alicans, Aspergillus brasiliensis
VIRUCIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 14476	6%	6%	6%	30 min	Norovirus, Adenovirus, Rotavirus, Parvovirus, Virus Hepatite A
		3%	4%	3%	5 min	Virus de la vaccine
		2%	/	/	15 min	
		2%	2%	2%	5 min	Coronavirus humain HCoV-229E
	EN 16777 SPECTRE LIMITÉ*	6%	7%	7%	30 min	Norovirus, Adenovirus
		4%	4%	4%	5 min	Virus de la vaccine
		2%	/	/	15min	
		2%	2%	2%	5 min	Coronavirus humain HCoV-229E
		6%	6%	6%	30 min	Rotavirus, Virus Hepatite A
		7%	7%	7%	30 min	Parvovirus
SPORICIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 13704	3%	/	/	30 min	Bacillus subtilis
		3.5%	/	/	30 min	Clostridium sporogenes
TUBERCULOCIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 14348	3%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae
	EN 14563	3.5%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae
MYCOBACTÉRICIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 14348	3%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae
		3.5%	/	/	30 min	Mycobacterium avium
	EN 14563	3.5%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae
		4%	/	/	30 min	Mycobacterium avium
BACTÉRIOPHAGE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 13610	2.5%	/	/	30 min	Bactériophage P001, Bactériophage P008

¹ Industrie Agroalimentaire

BACTALIM DOUX

Réf. 773506

2 CONDITIONS D'UTILISATION : 20°C / 4°C

UTILISATION À 4°C - utilisation en réfrigérateur, chambre froide...

	NORMES	DILUTIONS				SOUCHES
		collectivités - restaurants - IAA ¹	industrie du lait	industrie de la viande		
BACTÉRICIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1276	1.5%	2%	2%	15 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		1%	1.5%	1.5%	15 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1%	1.5%	1.5%	15 min	Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 13697	2%	2.5%	2.5%	15 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		1.5%	2%	2%	15 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1.5%	2%	2%	15 min	Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter Jejuni
LEVURICIDIE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 1650	2%	3%	2.5%	15 min	Candida albicans
	EN 13697	2%	3%	3%	15 min	Candida albicans
VIRUCIDE EN CONDITION DE SALETÉ	EN 14476	4%	4%	4%	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E
	EN 16777	4%	4%	4%	5 min	Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E

¹ Industrie Agroalimentaire