

# Food-line

## BACTIFOAM

Dégraissant désinfectant liquide pour toutes surfaces lavables

**Bactéricide • Fongicide • Virucide**  
**• Produit homologué (AMM N° 2050014)**

### DOMAINES D'APPLICATION

Food-Line Bactifoam s'utilise pour le lavage et la désinfection de toutes surfaces lavables dans les collectivités, cuisines et industries agro-alimentaires.

S'utilise pour le traitement bactéricide et fongicide des locaux de stockage et matériel de transport P.O.A. et P.O.V., et le matériel de laiterie à la concentration de 1,5% pour le traitement bactéricide et 4% pour le traitement fongicide.

### PROPRIÉTÉS

**Bactéricide selon la norme EN 1276**, à 1,5%, à 20°C, en condition de saleté, temps de contact : 5 min.

**Fongicide selon la norme EN 1650**, à 1%, à 20°C, en condition de saleté, temps de contact : 15 min.

**Virucide selon la norme EN 14476**, à 4%, en condition de propreté, sur Poliovirus, Adenovirus et Norovirus (PCV), 30 min. Efficacité sur HBV, HCV et HIV.

### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : liquide limpide incolore

Odeur : légère

pH (pur) : 13 (± 1,0)

Densité à 20°C : 1,052 (± 0,01)

Hydrosolubilité : totale à 20°C

### DOSAGE

À utiliser sur les surfaces par pulvérisation, en centrale de désinfection, en canon à mousse, ou en trempage pour le matériel. Rincer à l'eau potable.

### RECOMMANDATIONS

Se référer aux indications portées sur l'étiquette et à la fiche de sécurité correspondante.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.

Stocker le produit dans son emballage d'origine à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 5° et 40°C.

### LÉGISLATION

Produit conforme à la réglementation relative aux produits de nettoyage des surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 modifié par l'arrêté du 19/12/2013).

Conforme à la biodégradabilité des détergents (règlement CE N° 648/2004 modifié).

Produit destiné à un usage professionnel uniquement.

Formule déposée au Centre Antipoison INRS : 01 45 42 59 59.

### CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 litres (code : 622103)



HYGIÈNE  
EN  
CUISINE



Produit conçu et fabriqué  
sous système de management  
de la qualité certifié AFAQ ISO 9001  
et distribué par Adisco



L'hygiène professionnelle

ADISCO Groupement :  
65, rue du Dauphiné  
69808 SAINT-PRIEST cedex  
Tél : 04 72 01 13 14  
info@adisco.fr