

Bacnet 7

Détergent désinfectant alimentaire

Nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires. Agréablement parfumé.
Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.
Améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.
Bactéricide. Levuricide. Fongicide. Virucide. Sporicide. Tuberculocide. Mycobactéricide. Bactériophage. (voir au verso pour plus de détails)

Mode d'emploi

Nettoyage des sols et surfaces : Diluer de 0,5 à 1 %. Étendre la solution, laisser agir au minimum 5 minutes.
Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.
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 tremper de 5 à 10 minutes.Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire. Laisser sécher.
Désinfection : Temps d'action et dosage : se référer aux normes ci-après selon l'activité désinfectante souhaitée.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 L

Données techniques

- Aspect : liquide limpide jaune
- pH : 6 - 7
- Densité : 1.00 - 1,02

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Ne pas utiliser en association avec d'autres produits, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Stockage

Stocker à l'abri du gel.

Sécurité selon FDS

Corrosif/irritant pour la peau, catégorie 2
Lésions oculaires graves/irritation oculaire, catégorie 1
Dangereux pour le milieu aquatique – Danger aigu, catégorie 1
Dangereux pour le milieu aquatique – Danger chronique, catégorie 2

Produit biocide TP 4

Substances actives biocides : CHLORURE DE N-ALKYL(C12-16)-N,N-DIMETHYL-N-BENZYLAMMONIUM, CAS 68424-85-1, 48.00 g/kg

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

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.
Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Formule déposée au centre Antipoison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)
Produit utilisable en agriculture biologique en application du Règlement (CE) n° 2018/848.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33(0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

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

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

27-01-2026 Ind. 27

ACTIF SUR CORONAVIRUS HUMAIN HCoV-229E

C.A Contact Alimentaire

SANS VLER

Hygiène professionnelle HACCP



* Sans Valeur Limite d'Exposition Règlementaire française.

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

2 conditions d'utilisation : 20°C / 4°C

UTILISATION À 20°C conditions normales d'utilisation

	NORMES	DILUTIONS collectivités - restaurants - IAA*	industrie du lait	industrie de la viande	⏱	SOUCHES
						* Industrie Agroalimentaire
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 1276**	3% 1%	3.5% 1.5%	3.5% 1.5%	5 min 15 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		2%	2.5%	2.5%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		1%	1.5%	1.5%	5 min	Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 13697	3.5% 2%	3.5% 2.5%	3.5% 2.5%	5 min 15 min	Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa
		3%	3%	3.5%	5 min	Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium
		3%	2.5%	3.5%	5 min	Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter Jejuni
	EN 16615	1.5%	/	/	5 min	Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 1650**	3% 1.5%	3.5% 2%	3.5% 2%	5 min 15 min	Candida albicans
	EN 13697	3.5% 2.5%	3.5% 2%	3.5% 2%	5 min 15 min	Candida albicans
	EN 16615	2%	/	/	5min	Candida albicans
FONGICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 1650**	4%	/	/	15 min	Candida albicans, Aspergilus brasilensis
	EN 13697	5%	/	/	15 min	Candida albicans, Aspergilus brasilensis
VIRUCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 14476**	6%	6%	6%	30 min	Norovirus, Adenovirus, Rotavirus, Parvovirus, Virus Hepatite A
		3% 2%	4% /	3% /	5 min 15 min	Virus de la vaccine
		2%	2%	2%	5 min	Coronavirus humain HCoV-229E
	EN 16777 **Spectre limité***	6%	7%	7%	30 min	Norovirus, Adenovirus
		4% 2%	4% /	4% /	5 min 15 min	Virus de la vaccine
		2%	2%	2%	5 min	Coronavirus humain HCoV-229E
		6%	6%	6%	30 min	Rotavirus, Virus Hepatite A
		7%	7%	7%	30 min	Parvovirus
SPORICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 13704**	3%	/	/	30 min	Bacillus subtilis
		3.5%	/	/	30 min	Clostridium sporogenes
TUBERCULOCIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 14348**	3%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae
	EN 14563	3.5%	/	/	30 min	Mycobacterium terrae
MYCOBACTÉRICIDE EN CONDITIONS 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 CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 13610**	2.5%	/	/	30 min	Bactériophage P001, Bactériophage P008

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

2 conditions d'utilisation : 20°C / 4°C

UTILISATION À 4°C utilisation en frigo / chambre froide / surgelé....

	NORMES	DILUTIONS				SOUCHES
		collectivités - restaurants - IAA*	industrie du lait	industrie de la viande		* Industrie Agroalimentaire
BACTÉRICIDE EN CONDITIONS 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, Lactobacilus 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, Lactobacilus brevis, Campylobacter Jejuni
LEVURICIDE EN CONDITIONS DE SALETÉ	**EN 1650**	2%	3%	2.5%	15 min	Candida albicans
	EN 13697	2%	3%	3%	15 min	Candida albicans
VIRUCIDE EN CONDITIONS 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

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33(0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com