



Perobact

NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUTES SURFACES

Réf 5 litres : A007

Réf 1 litre spray : A008



PEROBACT est un détergent désinfectant bactéricide, levuricide, fongicide, virucide et tuberculocide destiné à la désinfection de toutes les surfaces et matériel y compris en milieu alimentaire. Il est également efficace contre les mauvaises odeurs.

AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE ☒

LARGE SPECTRE D'ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE ☒

SANS RINÇAGE ☒

NE LAISSE PAS DE TRACE APRÈS USAGE ☒

FORMULÉ SANS AGENT CHLORÉ ☒

SANS AMMONIUM QUATERNAIRE ☒



Domaines d'application :

**Parfaitement adapté pour les industries
et métiers de bouche :**

ateliers et laboratoires de transformation
de denrées alimentaires, locaux,
équipements et matériels de cuisines
centrales collectives, de production,
de transport et de stockage de récolte, distribution
d'eau, de boissons et
en présence d'animaux domestiques...

Convient également pour une utilisation
en écoles, crèches, centre de loisirs
(tables, supports, jouets)...

CONDITIONNEMENT :

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



PROPRIÉTÉS :

Aspect : Liquide limpide

Couleur : incolore

Densité à 20°C : $1.02 \pm 0.01 \text{g/cm}^3$

pH : 3.0 ± 0.5 

Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) Contient parmi d'autres composants : Désinfectant : Peroxyde d'Hydrogène (N° CAS 7722-84-1) : 7.4% m/m. Prêt à l'emploi. Formulation liquide applicable sans dilution (AL) - Utilisation : TP4 et TP2.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

MÉTHODOLOGIE



Prêt à l'emploi, sans dilution. Ranger tous les aliments et les préparations en cours. (1) Ramasser et décrocher les souillures les plus importantes à l'aide d'une raclette ou d'un balai brosse. (2) Appliquer le produit en pulvérisation sur la surface à traiter, à une fréquence adaptée selon le plan d'hygiène en place dans l'entreprise. (3) Laisser agir. (4) Essuyer avec un papier absorbant à usage unique OU laisser sécher jusqu'à évaporation complète. Le rinçage n'est pas nécessaire.

RÉGLEMENTATION :

activité	norme	temps contact	condition	température	souches
bactericide	EN 13697	15 mn	saleté	20°	Enterococcus hirae Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonella typhimurium
	EN 13697	15 mn	saleté	20°	Bactéries productrices de mauvaises odeurs : Corynebacterium xerosis Staphylococcus epidermidis
	EN 1276 EN 13727 EN 13697 EN 14561 EN 16615	15 mn	propreté	20°	Enterococcus hirae Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Salmonella typhimurium
	EN 13623	15 mn	propreté	20°	Legionella pneumophila
Fongicide - levuricide	EN 13697	15 mn	saleté	20°	Aspergillus brasiliensis Candida albicans
	EN 1650 EN 13624 EN 13697 EN 14562 EN 16615	15 mn	propreté	20°	Aspergillus brasiliensis Candida albicans
tuberculocide	EN 14348	120 mn	propreté	20°	Mycobacterium terrae
	EN 14563	60 mn	propreté	20°	Mycobacterium terrae
Sporicide	EN 13704	60mn	propreté	20°	Bacillus subtilis Bacillus subtilis
	EN13697	30 mn	propreté	20°	Bacillus cereus Clostridium sporogene
Virucide	EN 14476	15 mn	propreté	20°	Poliovirus
		30 mn	propreté	20°	Norovirus
		90mn	propreté	20°	Adenovirus

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 et 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Formule déposée au centre anti-poison de Nancy : + 33 (0)3 83 22 50 50.

TP4 : surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.