

# PREMIUM BACTERIA

## NETTOYANT DESINFECTANT DES SURFACES ET MATERIELS ALIMENTAIRES

Premium Bactéria a reçu l'homologation du Ministère  
de l'Agriculture N°9700262 - Déclaration à l'inventaire 19459

PREMIUM BACTERIA est conforme à l'arrêté du 27/10/1975 relatif aux produits de désinfection ou matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires modifié par les arrêtés du 21/12/1979 - 25/09/1985 et 29/10/1987.



Conforme avec les Normes AFNOR

NFT 72150 à la concentration de 0.5% (SPECTRE 5)

NFT 72170 à la concentration de 2% en présence de protéines (SPECTRE 5)

NFT 72190 à la concentration de 0.8% (SPECTRE 4)

NFT 72171 eau dure 30° F (SPECTRE 4) à 0.75%

### APPLICATIONS

Ce puissant désinfectant est recommandé dans les domaines suivants :

- 1) Abattoirs, découpes, conserveries, rayons frais.
- 2) Milieu industriel, restaurations collectives, fast food, artisanat des métiers de bouche, transporteurs alimentaires.
- 3) Salaisons, légumes, industries du poisson, pâtisseries.
- 4) Matériel de laiterie

### CONSEILS D'UTILISATIONS

S'emploie par trempage, pulvérisation sur le matériel préalablement nettoyé et rincé abondamment.

Diluer PREMIUM BACTERIA dans l'eau en respectant la dose homologuée dans les cas imposés par la législation (loi N°525 du 02/11/1943 modifiée par la loi du 22/12/1972) :

- 0.75% (0.75L par hectolitre) dans les cas suivants de :

Traitement bactéricide (produits d'origine animale) des locaux de préparation et du matériel de transport de la nourriture des animaux, des locaux de stockage et du matériel de transport.

- 1% (1L par hectolitre) dans les cas suivants de :

Traitement bactéricide et fongicide (produits d'origine végétale) des locaux de stockage, du matériel de transport, du matériel de récolte, du matériel de stockage.

- Dans les autres cas d'utilisation respecter les doses de dilution satisfaisant aux normes AFNOR 72150, 72170 (Spectre 5), 72190 (Spectre 4), 72171 (Spectre 4).

Un rinçage à l'eau potable est légalement nécessaire après utilisation sur le matériel destiné à être au contact des denrées alimentaires.

### PRECAUTIONS D'EMPLOI

**Mentions de danger et informations additionnelles sur les dangers :**

H312 : Nocif par contact cutané.

H314 : Provoque de grave brûlure de la peau.

H319 : Provoque une grave irritation oculaire.

**Conseils de prudence - Prévention :**

P261 : Éviter de respirer les poussières, gaz, fumées, brouillards, vapeurs ou aérosols.

P264 : Se laver les mains soigneusement après manipulations.

P280 : Porter des gants de protections et des lunettes de protections.

P301 + P330 + P331 + P310 : En cas d'ingestion, rincer la bouche. Ne pas faire vomir. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.

P303 + P361 + P353 : En cas de contact avec la peau, enlever immédiatement les vêtements contaminés, rincer la peau à l'eau.

P304 + P340 + P310 : En cas d'inhalation, transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au repos dans une position où elle peut confortablement respirer. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.

P305 + P351 + P338 : en cas de contact avec les yeux, rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes, enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.



Utiliser les produits biocides avec précaution.  
Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.  
Dangereux, respecter les précautions d'emploi.