

DU TOTAL DES INGRÉDIENTS
SONT D'ORIGINE VÉGÉTALE
ET MINÉRALE

- DÉTERGENT DÉSINFECTANT MULTI-SURFACES CONCENTRÉ
- BACTÉRICIDE, LEVURICIDE, VIRUCIDE (NF E.N. 14476 + A2)
- NETTOIE ET DÉGRAISSE
- QUALITÉ ALIMENTAIRE

CERTI BACT

DÉTERGENT DÉSINFECTANT MULTI-SURFACES CONCENTRÉ
NETTOYANT ET DÉGRAISSANT

BACTÉRICIDE - LEVURICIDE - VIRUCIDE

TRIPLE ALLIANCE DES ENZYMES, DES DÉRIVÉS ISSUS
DE LA RÉSINE DU PIN DES LANDES, DE L'ACIDE LACTIQUE

**98,4 % DU TOTAL DES INGRÉDIENTS SONT D'ORIGINE VÉGÉTALE ET MINÉRALE
SANS COLORANT - TENEUR EN C.O.V. LIMITÉE
QUALITÉ ALIMENTAIRE**

Norme NF E.N. 1276 (2 %, 5 MIN à 40 °C), CONDITION DE PROPRETÉ, pour L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

Norme NF E.N. 1276 (3 %, 5 MIN à 20 °C), CONDITION DE PROPRETÉ, pour L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

Norme NF E.N. 13697 (3 %, 5 MIN à 20 °C), CONDITION DE SALETÉ, pour L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

Norme NF E.N. 13697 (1 %, 5 MIN à 20 °C), SUR SALMONELLE, CONDITION DE SALETÉ, pour L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

Norme NF E.N. 13697 (2 %, 5 MIN à 20 °C), SUR LISTERIA, CONDITION DE SALETÉ, pour L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

Norme NF E.N. 13727 (5 %, 5 MIN à 20 °C), CONDITION DE SALETÉ, pour L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE

Norme NF E.N. 13697 (3 %, 15 MIN à 20 °C), CONDITION DE SALETÉ, pour L'ACTIVITÉ LEVURICIDE

Norme NF E.N. 14476 + A2 (2 %, 15 MIN à 20 °C), CONDITION DE SALETÉ, pour L'ACTIVITÉ VIRUCIDE



Composés actifs biocides :

Acide lactique (n° CAS : 79-33-4) : 256,8 gr/L.

Acide glycolique (n° CAS : 79-14-1) : 7,5 gr/L.

Définition :

Détergent concentré, **CERTI BACT** à large spectre pour l'hygiène, nettoie et dégraisse tous types de surfaces dures : sols, murs, cuisines, sanitaires, points de contact. Son action détergente s'accompagne d'une désinfection avec activité bactéricide, levuricide et virucide.

Avantages :

98,4 % du total des ingrédients de la formule de **CERTI BACT** sont d'origine végétale et minérale.

Triple alliance :

- Des enzymes issus de procédés biotechnologiques aux propriétés naturelles de dégradation des graisses et matières organiques;
- Des dérivés issus de la Résine de Pin des Landes aux pouvoirs dégraissant et solvant;
- De l'acide lactique désinfectant biosourcé issu de la fermentation de sucres.

Cette synergie fait de **CERTI BACT** un nettoyant et désinfectant incomparable.

- Formule sans colorant et à teneur limitée à 0,05 % en C.O.V. (Composés Organo Volatils).
- **CERTI BACT** réalise une désinfection raisonnée et mesurée.

Efficacité de désinfection reconnue :

- **CERTI BACT** présente une activité microbiologique complète, notamment sur les virus enveloppés, activités bactéricides et levuricides testées sur de nombreuses souches (voir « propriétés Biocides » en fin de document).

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide

Densité : 1,07 +/- 0,02

Odeur : fraîche très légère

Couleur : jaune pâle

pH : 2 +/- 0,5

Point éclair : sans

DILUTIONS : CERTI BACT

Voir tableau.



Unité de Recherches et de Fabrication

125 rue du Royans, Zone d'Activités Mathias - 26320 Saint-Marcel-lès-Valence

Tél : 04 75 58 80 10 - Fax : 04 75 58 74 46 - Email : contact@dacd.com - Site : www.dacd.com

S.A.S au capital de 1 500 000 € - R.C.S Lyon 453 231 565 - APE 4671Z

N° Intracommunautaire FR 20 453 231 565 - Siège Social, Vaulx-en-Velin (69)



DACD
Partenaire · Chimie · Innovation

► Domaines d'utilisation :

CERTI BACT est idéal pour le dégraissage et nettoyage de multiples surfaces dures : sols, murs, cuisines, toutes surfaces hautes et points de contact, mobiliers, petits objets, téléphones, poignées, boutons d'ascenseurs, claviers, interrupteurs, etc...

Convient parfaitement pour les domaines de la restauration et les cuisines collectives, la petite enfance, les Entreprises de propreté, l'hôtellerie, les établissements de santé et médico-sociaux, les ehpad, les installations sportives, les organismes de gestion locative, etc...

Convient également pour une utilisation en autolaveuse.

► Alimentarité :

CERTI BACT est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

► Applications de CERTI BACT :

Applications	Dilutions selon encrassement	Mode d'emploi
Nettoyage et dégraissage des sols et murs.	De 0,5 % à 1 % dans de l'eau, suivant le degré de salissures.	Diluer CERTI BACT à la concentration souhaitée, pour un usage à l'éponge, microfibre, serpillière, pulvérisation. Pour un usage en autolaveuse, verser CERTI BACT à la concentration souhaitée dans le réservoir prévu à cet effet et procéder au nettoyage. Nota : rincer le matériel d'application (pulvérisateur, autolaveuse) après utilisation. Rinçage recommandé pour les surfaces en inox.
Nettoyage avec activité biocide.	De 1 % à 5 % pour une activité bactéricide. À 3 % pour une activité levuricide. À 2 % pour une activité virucide. Dans de l'eau, suivant le degré de salissures.	Diluer CERTI BACT à la concentration souhaitée, pour un usage à l'éponge, microfibre, serpillière, pulvérisation. <u>Temps de contact pour l'activité bactéricide</u> : 5 min. <u>Temps de contact pour l'activité levuricide</u> : 15 min. <u>Temps de contact pour l'activité virucide</u> : 15 min. Nota : pour la désinfection des sols, rinçage obligatoire et vérifier la compatibilité sur une petite surface avant toute utilisation.

► Recommandations :

Dans le cas d'un nettoyage sur des matériaux devant entrer en contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable.

Ne pas appliquer sur des surfaces sensibles aux acides comme le marbre, le béton, les bois cirés ou huilés, etc... Il est recommandé de tester la compatibilité des matériaux sur une surface peu visible avant toute utilisation.

Ne pas mélanger à d'autres produits.

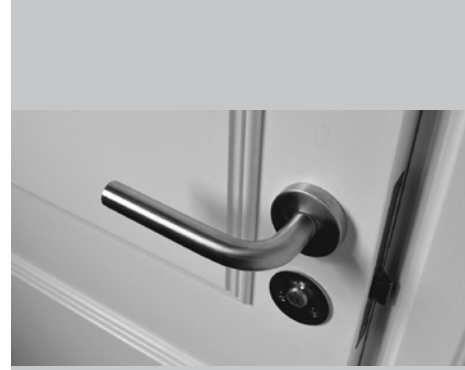
Porter des gants de protection, lunettes de protection. En cas de projection oculaire, rincer immédiatement à l'eau claire et consulter un médecin.

Conserver dans un local frais et ventilé à une température comprise entre 10°C et 35°C.

► Composition :

Contient parmi d'autres composants : 5 % ou plus, mais moins de 15 % : agents de surface non ioniques; moins de 5 % : agents de surface amphotères. Parfum. Enzymes. Désinfectants : acide lactique (n° CAS : 79-33-4 : 256,8 gr/L), acide glycolique (n° CAS : 79-14-1 : 7,5 gr/L). Contient aussi : eau, glycérine, solvant.

Détergent certifié par ECOCERT Greenlife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>



► Propriétés biocides :

- Bactéricidie :

E.N. 1276 - 5 min, conditions de propreté à 20°C, à 3 %.

E.N. 1276 - 5 min, conditions de propreté à 40°C, à 2 %.

Antiseptiques et désinfectants chimiques - Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité bactéricide des antiseptiques et des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine de l'agro-alimentaire, dans l'industrie, dans les domaines domestiques et en collectivité - Méthode d'essai sans action mécanique et prescriptions (phase 2/étape 1).

Souches : Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae, Escherichia coli.

E.N. 13697 - 5 min, conditions de saleté à 20°C, à 3 %.

Antiseptiques et désinfectants chimiques - Essai quantitatif de surface non poreuse pour l'évaluation de l'activité bactéricide des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine de l'agro-alimentaire, dans l'industrie, dans les domaines domestiques et en collectivité - Méthode d'essai sans action mécanique et prescriptions (phase 2/étape 2).

Souches : Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae.

E.N. 13697 - 5 min, conditions de saleté à 20°C, à 1 %.

Souche : Salmonelle.

E.N. 13697 - 5 min, conditions de saleté à 20°C, à 2 %.

Souche : Listeria.

E.N. 13727 - 5 min, conditions de saleté à 20°C, à 5 %.

Antiseptiques et désinfectants chimiques - Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité bactéricide en médecine - Méthode d'essai et prescriptions (phase 2/étape 1).

Souches : Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae.

- Levuricidie :

E.N. 13697 - 15 min, conditions de saleté à 20°C, à 3 %.

Antiseptiques et désinfectants chimiques - Essai quantitatif de surface non poreuse pour l'évaluation de l'activité fongicide des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine de l'agro-alimentaire, dans l'industrie, dans les domaines domestiques et en collectivité - Méthode d'essai sans action mécanique et prescriptions (phase 2/étape 2).

Souche : Candida albicans.

- Virucidie :

E.N. 14476+A2 - 15 min, conditions de saleté à 20°C, à 2 %.

Antiseptiques et désinfectants chimiques - Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité virucide dans le domaine médical - Méthode d'essai et prescriptions (phase 2/étape 1).

Souche : Vaccine (couvre tous les virus enveloppés dont Coronavirus).

Virus enveloppés couverts par l'efficacité de **CERTI BACT** : Coronavirus; Herpesviridae (Herpès); VHB (Hépatite B); VHC (Hépatite C); VHD (Hépatite DELTA); VIH (Immunodéficience Humaine); HTLV (Leucémie Humaine à Cellules T); Virus de la grippe (Grippe); Virus de la rubéole (Rubéole); Virus de la rougeole (Rougeole); Virus de la rage (Rage); Filoviridae (Fièvre Hémorragique Aiguë); Flavivirus (Maladies transmises par les moustiques : Dengue, etc...); Paramyxoviridae (oreillons); Poxviridae (Infections cutanées).

Conformément à l'arrêté du 19 mai 2004 relatif au contrôle de la mise sur le marché des substances actives biocides, ne pas réutiliser l'emballage. Consulter les instructions portées dans la fiche de données de sécurité pour son élimination. La date de péremption de 2 ans est portée sur chaque étiquette. Produit strictement réservé à un usage professionnel. Type de produit : TP 2 (désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux). TP 4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

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

DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.

4/4

Unité de Recherches et de Fabrication

125 rue du Royans, Zone d'Activités Mathias - 26320 Saint-Marcel-lès-Valence

Tél : 04 75 58 80 10 - Fax : 04 75 58 74 46 - Email : contact@dacd.com - Site : www.dacd.com

S.A.S au capital de 1 500 000 € - R.C.S Lyon 453 231 565 - APE 4671Z

N° Intracommunautaire FR 20 453 231 565 - Siège Social, Vaulx-en-Velin (69)



DACD
Partenaire · Chimie · Innovation

