



# BPRO

Dégraissant Désinfectant chloré (5% chlore actif)

Virucide COVID-19



## LES AVANTAGES

- Nettoyant Désinfectant Virucide Rapide.
- Formule non moussante, utilisation en auto laveuse ou laveuse de rue
- Facile d'utilisation Manuellement, en essuyage, en brossage ou en balayage
- Utilisations multiples : sols, murs, mobilier urbains,



## LES UTILISATIONS

- ❖ Avant les réouverture d'école, crèches, collège, lycée et l'ensemble des bâtiments scolaire
- ❖ Pour le nettoyage des sols et surface bâtiments public
- ❖ Pour les hôtel, restaurants, métiers de bouches, commerces, pharmacie et métiers médical
- ❖ Pour l'industrie : les vestiaires, bureau, salle de réunion
- ❖ Pour le bâtiments : l'intérieur des véhicules, cabanes de chantier
- ❖ Pour les collectivités : poubelle contenaire, intérieur des camion poubelles, l'ensemble des bâtiments communaux



## MODE D'EMPLOI

- ✓ Solution concentrée.
- ✓ Adapter le dosage selon l'activité désinfectante souhaitée entre 1 et 5%. En milieu restauration collective, pour une activité bactéricide et levuricide, doser à 2%.
- ✓ Application par pulvérisation manuelle
- ✓ Nettoyage manuel par essuyage, brossage ou balayage humide
- ✓ Application en centrale de désinfection
- ✓ Application par trempage
- ✓ Application en CIP, Lavage automatique type lave vaisselle
- ✓ Recouvrir uniformément et en quantité suffisante (+/-150ml/m<sup>2</sup>) la surface traitée
- ✓ Respecter le temps de contact indiqué
- ✓ Rincer à l'eau potable



## INFORMATIONS TECHNIQUES

### ➤ Législation Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Usage biocide : TP4
  - Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
  - Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
  - Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999). • Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.
  - N° R4BP : BC-CP051387-29

### ➤ Données physico-chimiques

- Solution limpide jaune
- Densité à 20°C : 1.15
  - pH du produit pur à 20°C : 14
  - Stockage recommandé entre 5°C et 25°C
  - Corrosif et Dangereux pour l'environnement H290, H314 1A, H400 et H411

### ➤ Composition

- Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) : 5% m/m chlore actif
- Moins de 5% phosphonate



Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA :  
Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier.  
La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Le 31 03 2020



## LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe - CS 90518 - 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

[www.languedoc-chimie.com](http://www.languedoc-chimie.com)





# BPRO

## Dégraissant Désinfectant chloré (5% chlore actif)

### Virucide COVID-19



## ! INFORMATIONS TECHNIQUES

### Propriétés microbiologiques : Désinfection des surfaces TP2 / TP4

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
EN1276	Activité bactericide	2%	Température 20°C Temps de contact 5min
	Enterococcus hirae ATCC 10541	2	-Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou -Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou -Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Escherichia coli ATCC 10536	0.5	
	Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442	0.5	
	Staphylococcus aureus ATCC 6538	2	
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2	
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1	
	Campylobacter jejuni DSM4688	1.5	
	Listeria monocytogenes DSM27575	1.5	
EN13697	Activité bactericide	3%	
	Enterococcus hirae ATCC 10541	3	-Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou -Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou -Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Escherichia coli ATCC 10536	1	
	Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442	1	
	Staphylococcus aureus ATCC 6538	3	
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1.5	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2	
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1	
	Campylobacter jejuni DSM4688	2	
	Listeria monocytogenes DSM27575	2.5	
EN1650	Activité Levuricide	1.5 % (5 min)	
	Activité fongicide	4% (15 min)	
EN13697	Candida albicans ATCC 10231	1.5(5 min)	-Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou -Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou -Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4 (15 min)	
EN13697	Activité Levuricide	2% (5 min)	-Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou -Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou -Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Activité fongicide	4% (15 min)	
EN14476	Candida albicans ATCC 10231	2 (5 min)	-Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou -Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou -Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4 (15 min)	
EN14476	Activité Virucide	1%	Température 20°C Temps de contact 15min  -Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton
	Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, ATCC VR-5 (lignée cellulaire A549 Ref ATCC CCL-185)	1	
	Norovirus murin, souche 599 Berlin (lignée cellulaire RAW 264.7 Ref ATCC-TIB-71)	1	
	Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus) (lignée cellulaire Hep-2 Ref ATCC CCL-85) Murine Parvovirus, strain Crawford, ATCC VR-1346	1	
EN13704	Activité Sporicide	5%	Température 20°C Temps de contact 15min -Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5	
EN13697	Activité Sporicide	5%	-Conditions de saleté générale : 3g/l albumine bovine ou -Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5	



PRODUIT AGALIN



CONTACT ALIMENTAIRE



DÉSINFECTANT



PRODUIT À DILUER

Le 31 03 2020

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA : Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier. La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Produit à usage professionnel



# LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe – CS 90518 - 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

[www.languedoc-chimie.com](http://www.languedoc-chimie.com)





# BPRO

Dégraissant Désinfectant chloré (5% chlore actif)

Virucide COVID-19



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
<u>EN1276</u>	Activité bactericide	1%	Température 50°C Temps de contact 5min
	Enterococcus faecium ATCC 6057 Enterococcus faecium ATCC 6057	1 (50°C, 5 min) 1 (60°C, 1 min)	- Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou - Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
<u>EN13692</u>	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	1,5	Température 20°C Temps de contact 5min
<u>EN13697</u>	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	1,5	- Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine
<u>EN1650</u>	Activité fongicide	2%	Température 50°C Temps de contact 5 min
	Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	1 2	- Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou - Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
<u>EN14476</u>	Activité Virucide COVID-19	0,5%	
	Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, ATCC VR-5 (lignée cellulaire A549 Ref ATCC CCL-185)	0.5	Température 50°C Temps de contact 5min
	Norovirus murin, souche S99 Berlin (lignée cellulaire RAW 264.7 Ref ATCC-TIB-71)	0.5	- Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou
	Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picomavirus) (lignée cellulaire Hep-2 Ref ATCC CCL-85)	0.5	- Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton
Murine Parovirus, strain Crawford, ATCC VR-1346	0.5		



PRODUIT ALCALIN



CONTACT ALIMENTAIRE



DESINFECTANT



PRODUIT À DILUER

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA : Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier. La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Le 31 03 2020

Produit à usage professionnel



## LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe – CS 90518 - 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

[www.languedoc-chimie.com](http://www.languedoc-chimie.com)

