

# DETERQUAT 4740

*Dégraissant Moussant, Désinfectant Chloré Alimentaire  
I.A.A, LAITERIE, BRASSERIE, INDUSTRIE DE LA BOISSON*

## 1. PROPRIETES :

Le produit DETERQUAT 4740 est un **dégraissant désinfectant homologué** par le ministère de l'Ecologie sous l'autorisation de mise sur le marché sous le N°20130066, Numéro d'inventaire SIMMBAD : 35855.

Produit dégraissant chloré. Il est conseillé pour éliminer les souillures organiques et protéiniques. Il dispose d'un fort pouvoir moussant avec une bonne tenue de mousse sur les surfaces verticales et les inox. Il ne ternit pas les inox car il est sur base potasse. Il dispose d'un bon pouvoir dégraissant et oxydant (évite les opérations régulières de blanchiment des surfaces par le chlore).

Pour les surfaces ouvertes. Utilisation avec un appareil générateur de mousse. Pour toutes les industries agro et secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, laiterie, brasserie, industrie de la boisson ...

S'utilise sur tous supports, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération, circuits, tunnels de lavage extérieur.

Les usages homologués figurent dans le tableau de mode d'emploi.

DETERQUAT 4740 est un biocide de types 2 et 4 composé de 68.46 g/l de chlore actif.

## 2. MODE D'EMPLOI :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage.

Effectuer un pré-rinçage et utiliser le Deterquat 4740 à la dose adéquate selon le tableau ci-dessous.

Puis rincer à l'eau potable après avoir laissé agir le temps indiqué.

Utiliser la solution préparée immédiatement après dilution.

Ne pas stocker la solution préparée.

La quantité de solution à utiliser est de 0,15 à 0,25 Litre / m<sup>2</sup>.

Application par traitement des surfaces par des générateurs de mousse ou par des satellites de distribution.

Efficacité bactéricide, fongicide et les souches additionnelles Salmonella enterica et listeria monocytogenes en désinfection générale.

Activité spécifique sur la souche saccharomyces cerevisiae dans le domaine des industries brassicoles, Lactobacillus brevis dans le domaine des industries laitières et Enterobacter cloacae dans le domaine des industries des boissons non alcoolisées.

Stabilité au stockage : 3 mois à 20°C

Catégorie d'utilisateurs : professionnelle.

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
commercial@humeau.com



Laboratoires  
Humeau

**1 - SYNTHÈSE d'efficacité par activité biocide :**

<b>BACTERICIDE</b>	EN 1276	Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica	5 min, 20°C et 50°C Condition de saleté	2%
	EN13697	Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica	15 min, 20°C et 50°C Condition de saleté	2%
	EN 13697 spéciale laiterie	Lactobacillus brevis	5 min, 20°C et 40°C, Condition de saleté	2%
	EN 13697 spé. Indus. Boissons et boissons alcoolisées	Enterobacter cloacae	5 min, 20°C et 40°C, Condition de saleté	2%
<b>LEVURICIDE et FONGICIDE</b>	EN 1650	Candida albicans, Aspergillus niger	15 min, 20°C et 50°C, Condition de saleté	2%
	EN 13697	Candida albicans, Aspergillus niger	15 min, 20°C, Condition de saleté	2% levuricide 3% fongicide
	EN13697	Candida albicans, Aspergillus niger	15 min, 50°C, Condition de saleté	2%
	EN 13697 spé. Brasserie	Saccharomyces cerevisiae	5 min, 20°C et 40°C, Condition de saleté	2%

**2 - SYNTHÈSE d'activité par usage :**

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

	Dose efficacité		Méthode / Matériel	Temps de contact	Température
	bactéricide	Fongicide			
Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts	2%	3%	Canon à mousse	15 minutes.	Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.	2%	3%	Canon à mousse		Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques	2%	3%	Canon à mousse		Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement bactéricide et fongicide de locaux et matériel de production de denrées alimentaires pour animaux domestiques	2%	3%	Canon à mousse		Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement bactéricide et fongicide de matériel de transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine	2%	3%	Canon à mousse		Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement bactéricide et fongicide de matériel de transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques	2%	3%	Canon à mousse		Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement bactéricide et fongicide de laiterie (locaux)	2%	3%	Canon à mousse		Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement bactéricide et fongicide des sacs et emballages vides hors usage phyto-pharmaceutique	2%	3%	Canon à mousse		Ambiante
	2%	3%	satellite		40-50°C
Traitement bactéricide et fongicide de matériel des industries des <b>boissons alcoolisées, des boissons non alcoolisées, des laiteries</b>	2%	3%	Canon à mousse	Ambiante	
	2%	3%	satellite	40-50°C	
Traitement bactéricide et fongicide de matériel des industries des <b>brasseries</b>	2%	3%	Canon à mousse	Ambiante	
	2%	3%	satellite	40-50°C	

**TP 2 : désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides**

	Dose efficacité		Méthode / Matériel	Temps de contact	Température
	bactéricide	Fongicide			
Désinfection bactéricide et fongicide, des locaux, matériels de transport et de stockage des ordures et déchets	2%	3%	Appareils générateurs de mousse	15 min	Ambiante
	2%	3%	Satellite de distribution	15 min	40 – 50°C

Faire une alternance avec un acide moussant (CAM 4101 ou CAM ASP Surface) afin d'effectuer des chutes de PH pour éviter la création de biofilms.

### 3. DOSAGE et CONDUCTIVITE :

#### a. Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution :

- o Prendre 50 ml de produit à doser pour déterminer la concentration
- o Ajouter 10 ml de thiosulfate de sodium (1 N)
- o Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : phénolphthaléine (la solution devient rose)
- o Doser avec le réactif HCl (N/2) jusqu'à décoloration complète (la solution est incolore)
  
- o Résultats volumique (V/V) :

**Concentration en % volumique = chute de burette de HCl (N/2) X f**  
**Concentration en g/l = chute de burette de HCl (N/2) X f X 10**

**f = 0,4668** (facteur de titrage volumique)

- o Résultat massique (p/p) :

**Concentration en % massique = chute de burette de HCl (N/2) X f**  
**Concentration en g/kg = chute de burette de HCl (N/2) X f X 10**

**f = 0,5078** (facteur de titrage massique)

#### b. Mesure de la conductivité

La courbe de conductivité est à demander au service commercial.

ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. Utiliser de préférence, un conductimètre à compensation de température ou réguler à 25°C votre échantillon.
- Deux courbes de conductivités sont disponibles (pour les produits ayant une densité > ou < à 1).
- Veuillez vérifier si votre dosage se fait en volumique ou en massique.

### 4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune
pH 1 % :	> 12,00
Densité :	1,185 g/cm <sup>3</sup> +/- 0,020
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Contient parmi d'autres composants :	Inférieur à 5 % : agent de surface anionique agent de surface non ionique phosphonates Entre 5 et 15 % : agent chloré
Matière active	Hypochlorite de sodium (CAS 7681-52-9): 255,96 g/l soit 21,60% Soit 68,47 g/L ou 6,23 % de chlore actif
TP :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux TP 2 : désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides
DCO :	51,06 g/L
DBO :	0,87 g/L
Phosphore :	0,23 g/L
Azote totale :	23,30 g/L

## 5. CONDITIONNEMENT :

Bidon de 24 kg.  
Fût de 240 Kg.  
Container de 1100 Kg.

## 6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Corrosif pour les alliages légers. Ne pas appliquer sur surfaces sensibles, peintes, et métaux légers (alu, cuivre, laiton, bronze, étain, fer).

En cas de doute, faire un essai sur une petite surface à la concentration préconisée, laisser agir puis rincer abondamment.

Ne jamais mélanger DETERQUAT 4740 et UN PRODUIT ACIDE.

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1704) : + 33 (0)3 83.22.50.50

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : [www.hydrachim.com](http://www.hydrachim.com)

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

*Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.  
Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.*

*Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (arrêté du 19.12.2013 modifiant l'arrêté du 08/09/1999).  
Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.*

*Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.*

**N° de révision 25- 11 – 2014 -(1704)**

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125  
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France  
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00  
[commercial@humeau.com](mailto:commercial@humeau.com)

