

Détergent Désinfectant alcalin chloré **NON MOUSSANT**
IAA, laiteries, viticulture, circuit, tunnel de lavage, Lavage machine vaisselle
Réf. 0720

1. PROPRIETES :

DETERQUAT LV6 est un produit liquide alcalin chloré. Il est utilisé pour éliminer les souillures organiques et désinfecter totalement le matériel de laiteries et toutes industries agroalimentaires, cuisines collectives et professionnelles par trempage, NEP, dosage automatique en système fermé, sans circulation (Désinfection des surfaces dures, matériels et équipements dont la collecte, le transport, le stockage ou le traitement des ordures et déchets (hors secteurs médical et hospitalier).

DETERQUAT LV6 est :

- bactéricide,
- levuricide,
- fongicide,
- virucide (bactériophage),
- mycobactéricide et
- sporicide

selon les normes européennes en vigueur.

Efficacité virucide couverte sur le Coronavirus.

DETERQUAT LV6 est non moussant, il est utilisé pour nettoyer et désinfecter les circuits fermés, tunnel, matériels de production, machine à laver la vaisselle professionnelle.

DETERQUAT LV6 est formulé à base de potasse, pour une meilleure brillance.

Ses agents nettoyants et désinfectants assurent un résultat optimum sur tous types de dépôts organiques. Son chlore actif permet une action sur le sang, les tanins et le café. Il assure un nettoyage sans traces.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°56745.

DETERQUAT LV6 est soutenu au niveau du règlement Biocide (UE) 528/2012 en TP2 et TP4.

Conforme au règlement européen agriculture biologique CE 834/2007 (et ses amendements).

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDES :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement, balayage et prélavage. Utiliser la solution préparée immédiatement après dilution. Ne pas stocker la solution préparée (sauf en NEP contrôlée).

Pré-rinçage à l'eau froide ou chaude potable.
Rinçage à l'eau froide potable.

DETERQUAT LV6 peut également s'utiliser dans d'autres applications qui requièrent une action détergente et désinfectante comme en auto laveuse pour le nettoyage et la désinfection des sols.

DETERQUAT LV6 peut aussi s'utiliser en désinfection du matériel de traite pour éliminer les souillures organiques et minérales.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé ci-dessous.

DETERQUAT LV6 s'utilise en alternance avec un acide spécial circuit, de manière à assurer un nettoyage complet et économique. DETERQUAT LV6 est un produit non corrosif vis-à-vis des aciers inoxydables dans les conditions normales d'utilisation.

Application en machine lavage vaisselle :

Pour une action nettoyante, dégraissante et blanchissante, DETERQUAT LV6 ne doit être utilisé que pour des eaux douces ou à dures < 35 ° TH :

De 0 à 10° TH : 2 à 3g/l de lessive chlorée

De 10 à 35° TH : 3 à 4g/l de lessive chlorée

Augmenter la concentration en fonction du degré de souillures.

Lors d'un nettoyage de la machine, vider entièrement les bacs pour éviter un dégagement de gaz toxique lors de l'addition du produit acide détartrant.

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

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

- Prendre 50 ml de produit à doser
- Ajouter 10 ml de thiosulfate de sodium (1 N)
- Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : phénolphtaléine (la solution devient rose)
- Doser avec le réactif HCl (N/ 4) jusqu'à décoloration complète (la solution devient incolore)
- Résultat volumique (v/v) :
- Concentration en % volumique= chute de burette de HCl (N/4) X f
- Concentration en g/ l = chute de burette de HCl (N/4) X f X 10

f = 0.4574 (facteur de titrage volumique)

- Résultat massique (p/p) :
- Concentration en % massique = chute de burette de HCl (N/4) X f
- Concentration en g/ kg = chute de burette de HCl (N/4) X f X 10

f = 0.5164 (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 est sensible à la dureté de l'eau pour certain produit.
- Bien vérifier votre dureté et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. La courbe de conductivité a été réalisée avec le conductimètre WTW 3110.

Dosage de la concentration du produit dans le bac de la machine :

Eau entre 0 et 10° TH				
g / L dans le bac	1 g/L	2,0 g/L	3,0 g/L	4,0 g/L
Nombre de gouttes	4	5	7	10
Eau entre 10 et 35° TH				
g / L dans le bac	1 g/L	2,0 g/L	3,0 g/L	4,0 g/L
Nombre de gouttes	5	8	10	12

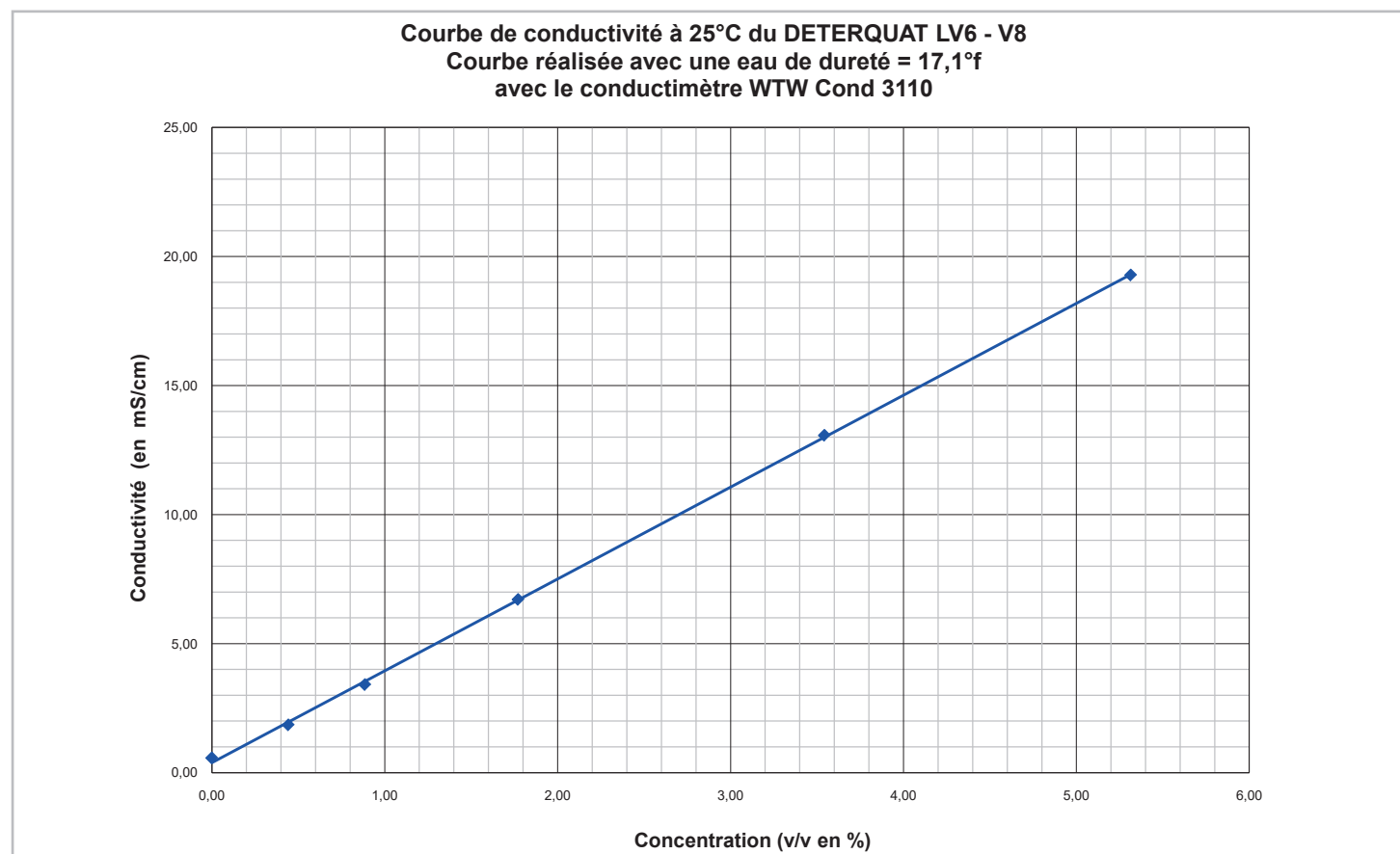
Ces résultats ont été établis en utilisant le KIT - MALETTE DE TITRATION LAVAGE VAISSELLE MACHINE (réf 004900265).

Application viticulture :

Matériel	Méthode	Concentration	Temps
Machines à vendanger, conquets, pressoirs, bennes	Pulvérisation	10 à 30 %	5-15 minutes
Sols, Murs, Cuves	Pulvérisation	10 à 30 %	5-15 minutes

Rincer abondamment à l'eau potable.

Synthèse des efficacités et mode d'emploi en fonction de votre secteur d'activité.
Voir pages 3 et 4.



- Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé ci-dessous.

EFFICACITE	Norme	TEMPS	T°C	Conditions	Souches	Dilution
BACTERICIDIE						
P2E1 efficacité bactéricide (circuit)	EN1276	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus</i>	2%*****
					<i>Enterobacter cloacae***, Lactobacillus brevis***, Salmonella typhimurium***, Proteus vulgaris, Campylobacter jejuni***, Listeria monocytogenes***, Staphylococcus epidermidis Corynebacterium xerosis DSM 20743</i>	<i>Enterobacter cloacae 0,5%*, (1%) Salmonella Typhimurium 0,5%*, (1%) Lactobacillus brevis 1,5%*** Campylobacter jejuni (1,5%) (2%) Listeria monocytogenes (2%) (1,5%) Staphylococcus epidermidis 1%, Corynebacterium xerosis 1,5% Proteus vulgaris à 1,5%</i>
		5 min.	50°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Enterococcus faecium</i>	1%***** 0,5%*(1%)
	1 min.	60°C	<i>Legionella pneumophila</i>		1,50%	
	EN13623	5min.	20°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/ cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Enterococcus faecium</i>	1%***
P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** Conditions de saleté en pharmaceutique/ cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas, aeruginosa, Staphylococcus aureus</i>	3%*****
					<i>Legionella pneumophila</i>	1,50%
		5 min.	50°C		<i>Enterococcus faecium</i>	1,5%*****
		1 min.	60°C		<i>Enterococcus faecium</i>	1%***
LEVURICIDE/FONGICIDIE						
P2E1 efficacité levuricide/ fongicide (circuit)	EN1650	5 min.	20 °C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** Conditions de saleté en pharmaceutique/ cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Candida albicans</i>	1,5%*****
		15 min.			<i>Aspergillus brasiliensis</i>	3%*** (4%**)
		5 min.	50°C		<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida 1%*****, Aspergillus 2%*****</i>
		1 min.	60°C		<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida 0,5% ** (0.7%), Aspergillus 1,5%*(2%)</i>
P2E2 efficacité levuricide/ fongicide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/ cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Candida albicans</i>	1,5%*** (2%***)
		15 min.	20°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i>	4%*****
		5 min.	50°C		<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida 1%***1,5%), Aspergillus 2%*(1,5%***)</i>
		1 min.	60°C		<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida 1% (0.5%) (1,5%), Aspergillus 2% (2.5%)(1.5%)</i>

MYCOBACTERICIDIE						
P2E1 efficacité mycobactéricide (circuit)	EN14348	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Mycobacterium terrae</i> <i>Mycobacterium avium</i>	5%*
P2E1 efficacité mycobactéricide (surface ouverte)	EN14563	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*		4%*
BACTERIOPHAGE						
P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN13610	15 min.	20°C	Petit-lait acide (10 g/L)	<i>Bactériophage P001 DSM 4262</i> <i>Bactériophage P008 DSM 10567</i>	1%**
		5 min.	40°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**		0,5%**
VIRUCIDE						
P2E1 efficacité virucide (surface ouverte et circuit)	EN14476+A2 (2019)	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Adénovirus type 5, souche Adenoid 75,</i> <i>Norovirus murin, souche S99 Berlin , Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)</i>	0,5%*
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*		<i>Murine Parvovirus, strain Crawford,</i>
		1 min.	60°C			
SPORICIDE						
P2E1 efficacité sporicide (circuit)	EN13704	15 min.	20°C	Conditions de saleté (3 g/L albumine bovine)	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	<i>B. subtilis</i> 5%** , <i>C. sporogenes</i> 6% (4%)
		15 min.	50°C			4%**
P2E2 efficacité sporicide (surface ouverte)	EN13697	15 min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**		5%**
		15 min.	50°C			4%**

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune
Pouvoir moussant :	Non moussant
pH 1% :	12,00 +/- 0,50
Densité :	1,13 +/- 0,02
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Substance active :	Hypochlorite de sodium (N° CAS : 7681-52-9) à 58,53 g/L, soit 5.18 % de chlore actif
TP :	TP2 : Désinfectants non destinées à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux. TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	Moins de 5% de phosphonate et de polycarboxylates 5% ou plus, mais moins de 15% : agents de blanchiment chlorés Désinfectants
Phosphore :	1,45 g/L
Azote total :	0,35 g/L
Chlorures :	49,30 g/L
DCO :	71,10 g/L
DBO5 :	0,00 g/L

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 5L (carton de 4).
- Bidon de 20L.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL

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 LV6 et UN PRODUIT ACIDE.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

Conforme au règlement européen agriculture biologique CE 834/2007 (et ses amendements)

Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0720) : + 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.fr

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.

N° de révision 16-06-2020 V3