

DETERQUAT NEUTRE

Réf 770

*Désinfectant alimentaire neutre toutes surfaces
P.O.A – P.O.V*

Produit utilisable en Agriculture Biologique.

Conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.

1. PROPRIETES :

Désinfectant neutre homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030359.
Bactéricide à la dose de 0,5 %.
Grâce à son pH neutre, DETERQUAT NEUTRE n'attaque pas les surfaces et le matériel.

2. MODE D'EMPLOI :

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries...

utilisation	Méthode	Dosage	Temps de Contact	Matériel
Petits instruments	Mousse Pulvérisation Trempage	0,5 % à 1 %	5 à 15 min	Ambiante
Tank, citerne	Mousse Pulvérisation Trempage	0,5 % à 1 %	5 à 15 min	Ambiante

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate.

Rincer ensuite à l'eau potable

Dose pour un traitement bactéricide = 0,5 %

Utilisation possible en dilution avec une eau à 50°C.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore
pH 1 %:	6,5 +/- 0,5
Densité :	1 +/- 0,02
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	didecyldimonium chloride, chlorhydrate biguanide polymérique Inférieur à 5 % : agent de surface non ionique
Matière active :	Chlorure de didécylméthylammonium (N° CAS : 7173-51-5) à 49.5 g/l et du chlorhydrate biguanide polymérique (N° CAS 27083-27-8) à 7.92 g/l.

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de propreté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	0,25%
Escherichia coli CIP 54.127	0,25%
Staphylococcus aureus CIP 4.83	0,25%
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,25%

La concentration minimale bactéricide est de 0,25 % selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0.3 g/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Salmonella typhimurium	0,25%
Listeria monocytogenese	0,25%

La concentration minimale bactéricide est de 0,25 % selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

Efficacité bactéricide selon la norme NF T 72 170 en eau dure 30°TH et matières organiques (1 % extrait de levure + 1 % albumine bovine).

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide en %	
	Eau dure 30° TH	Matières organiques
Pseudomonas aeruginosa CIP A 22	0,25	0,25
Escherichia coli CIP 54.127	0,25	0,25
Staphylococcus aureus CIP 53.154	0,25	0,25
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,25	0,25

La concentration minimale bactéricide est de 0.25 % selon la norme NF T 72 170 en 5 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

5. DOMAINES D'APPLICATION :

Production animale : logements, matériels de transport et d'élevage.

Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport, matériel de récolte.

6. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 L - Bidons de 20 L

7. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0770) : + 33 (0)3 83 32 36 36,

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

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

DETERQUAT NEUTRE

Annexe « traitement par voie aérienne – nébulisation » Et « fongicide »

Réf 770

*Désinfectant alimentaire neutre toutes surfaces
P.O.A – P.O.V*

UTILISATION :

- S'applique sur des surfaces après un pré-nettoyage et un rinçage, en l'absence de personnel, de denrées alimentaires et de leurs emballages.

MATERIEL A NETTOYER	METHODE	CONCENTRATION	TEMPS DE CONTACT	TEMPERATURE
Surfaces en industries alimentaires	nébulisation	Produit à utiliser pur à raison de 6 ml/ m ³	Entre 2 et 3 heures (temps de nébulisation inclus) avant réutilisation des installations	ambiante

Aérer ensuite pendant 60 minutes.

Si possible, rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

AUTRES CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale fongicide
Candida Albicans CIP 48.72	0,8%
Aspergillus Niger ATCC 16404	0,8%

La concentration minimale fongicide est de 0,8 % selon la norme AFNOR EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

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 (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

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

Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.

N° de révision 06-06-2012