



Détergent désinfectant neutre Alimentaire – Toutes surfaces

HYGIENE EN CUISINE

Caractéristiques

Aspect : liquide limpide incolore

pH 1 % : 6.5 +/- 0.5

Densité : 1 +/- 0.02

Contient parmi d'autres composants (règlement CE N°648/2004) : didecyldimonium chloride, chlorhydrate biguanide polymérique. Inférieur à 5 % : agent de surface non ionique

Utilisation

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.

Désinfectant neutre homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030359 avec une dose bactéricide à 0.5 %.

Grâce à son pH neutre, il n'attaque pas les surfaces ni le matériel.

Mode d'emploi - dosage

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

Sur surface très encrassée ou grasse, procéder à un nettoyage (avec un détergent dégraissant) au préalable, rincer puis sécher.

Sur surface sèche et propre, utiliser le produit dilué au minimum à 0,5% (dose pour un traitement bactéricide) avec une eau à 50°C sur la surface à désinfecter.

Laisser agir quelques instants puis bien rincer à l'eau potable.

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.

Dosage et conductivité :

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

Utiliser des bandelettes

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 régler 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.

Caractéristiques 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%
Salmonella typhimurium CIP 58.58	0,25%
Listeria monocytogenese CIP 78.38	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).

Autres Caractéristiques microbiologiques (hors homologation)

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

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 propreté (0,3 g/l albumine bovine).

Réglementation – précautions 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

Réf. 1221 – UV : Bidon de 5 L

Cdt : carton de 2 bidons