



PRAGMA

Nettoyant Désinfectant Bactéricide Chloré

HYGIENE EN CUISINE

Caractéristiques

Aspect : Liquide limpide légèrement visqueux jaune
Pouvoir moussant : moussant
pH à 1 % : 12.25 +/- 0,5
Densité : 1,11 g/cm³ +/- 0,02
Concentration chlore actif : 38,85 g/ L
Pourcentage de chlore actif : 3,50 %
Contient parmi d'autres composants : (règlement CE) n°648/2004) :
moins de 5 % : phosphonates, agent de surface non ionique.
5% ou plus, mais moins de 15 % de : agents de blanchiment chlorés
Désinfectants

Utilisation / propriétés

Super dégraissant et désinfectant. Sa formulation alcaline moussante et chlorée en font un incontournable pour la désinfection et le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Sa formule riche en potasse permet un dégraissage optimum et laisse les inox très brillants.

Le nettoyant désinfectant bactéricide chloré PRAGMA est :

Bactéricide, levuricide, fongicide, mycobactéricide, virucide et sporicide selon les normes européennes en vigueur.

Soutenu au niveau du règlement Biocide 528/2012 en TP2 et TP4.

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

Domaine d'utilisation : Métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries... 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 animale : logements, matériels de transport et d'élevage.

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

Mode d'emploi et efficacité biocide

Avant tout nettoyage, procéder au rangement, balayage et prélavage.

Utiliser la solution préparée immédiatement après dilution.

Ne pas stocker la solution préparée.

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

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate. Rincer ensuite avec de l'eau potable.



HYGIENE EN CUISINE

Sur les surfaces verticales, avec un canon à mousse, pulvériser de bas en haut, laisser agir quelques minutes (15 à 30 mn) puis rincer, à l'eau potable, de haut en bas.

Dosage et conductivité

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 : phénolphaléine (la solution devient rose)
- doser avec le réactif HCl (N/ 4) jusqu'à décoloration complète (la solution devient incolore)
- Résultats 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 = 0,3861 (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 = 0,4316 (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. La courbe de conductivité a été réalisée avec le conductimètre WTW3110.

Réglementation – précautions d'emploi

Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.

Produit STRICTEMENT PROFESSIONNEL

Ne pas appliquer sur les 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 le produit avec un produit acide.

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

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0740) : + 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 demande.

Produit 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).

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

Réf. 1222 – UV : Bidon de 5 kg

Cdt : carton de 2 bidons

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)	<i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus</i>	2%*** (3%*)
		5 min.	50°C		Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Enterobacter cloacae</i> *****, <i>Lactobacillus brevis</i> *****, <i>Salmonella typhimurium</i> *****, <i>Proteus vulgaris, Campylobacter jejuni</i> *****, <i>Listeria monocytogenes</i> *****, <i>Staphylococcus epidermidis,</i>
		1 min.	60°C	<i>Enterococcus faecium</i>		2,5 %*** (2%) 1%** (0,8%)
	EN13623	5min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Legionella pneumophila</i>	2%
P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas, aeruginosa, Staphylococcus aureus</i>	2%(4%****)
					<i>Enterobacter cloacae</i> *****, <i>Lactobacillus brevis</i> *****, <i>Salmonella typhimurium</i> *****, <i>Campylobacter jejuni</i> *****, <i>Listeria monocytogenes</i> *****, <i>Staphylococcus epidermidis, Corynebacterium xerosis</i>	<i>Enterobacter cloacae</i> et <i>Salmonella Typhimurium</i> à 0,5%(1%****), et contre <i>Lactobacillus brevis</i> à 2%(3%****), <i>Proteus vulgaris</i> et <i>Campylobacter jejuni</i> à 1,5%*** (2%*), <i>Listeria monocytogenes</i> (3%) (2%), <i>Staphylococcus epidermidis</i> et <i>Corynebacterium xerosis</i> à 4% **
		5 min.	50°C	<i>Legionella pneumophila</i>	2%	
		1 min.	60°C	<i>Enterococcus faecium</i>	2,5%**** (2%) 2%*(2,5%)	
LEVURICIDE/FONGICIDIE						
P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit)	EN1650	5 min.	20 °C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Candida albicans</i>	2,5%**** (2%)
		15 min.			<i>Aspergillus brasiliensis</i>	4%
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1,5%*****, <i>Aspergillus</i> 2,5%*****
		1 min.	60°C		<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1%***, <i>Aspergillus</i> 2,5%***
P2E2 efficacité levuricide/fongicide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Candida albicans</i>	2% (2,5%****)
		15 min.	20°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i>	5% (4%****)
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)***	<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 2%*****, <i>Aspergillus</i> 3%*****
		1 min.	60°C		<i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1,5%***, <i>Aspergillus</i> 2,5% (3%*)

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>	6%*
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)*		5% (6%)

BACTERIOPHAGE

P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN13610	15 min.	20°C	Petit-lait acide (10 g/L) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Bactériophage P001 DSM 4262</i> <i>Bactériophage P008 DSM 10567</i>	2%**
		5 min.	40°C			1%**

VIRUCIDE

P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN14476	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, Norovirus murin, souche S99 Berlin, Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)</i>	0,5%* et Poliovirus à 1%
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*		
		1 min.	60°C		<i>Murine Parvovirus, strain Crawford,</i>	0,5%*

SPORICIDE

P2E1 efficacité sporicide (circuit)	EN13704	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	<i>B. subtilis</i> 5%** , <i>C. sporogenes</i> 8% (7%)
		15 min.	50°C			6%**
P2E2 efficacité sporicide (surface ouverte)	EN13697	15 min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**		<i>B. subtilis</i> 7%(6%), <i>C. sporogenes</i> 8% (6%)
		15 min.	50°C			<i>B. subtilis</i> 5%** <i>C. sporogenes</i> 6% (4%)