

1. PROPRIETES :

DETERQUAT OXYPRO FOAM AAG désinfecte toutes les surfaces et matériels propres en industrie agroalimentaire.

Son fort pouvoir oxydant apporte une grande efficacité désinfectante et une action blanchissante des supports. Action rapide, détartrante avec une bonne rinçabilité.

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

Type de matériel :

Boisson surface : Tapis de convoyage, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.

Conserverie/Plats cuisinés/Panification surface : Tapis de convoyage, tables et matériels de fabrication, sols, murs.

Lait/Oeuf surface : Tapis de convoyage, moules, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.

Viande surface : Tapis de convoyage, tables de découpe, matériels de fabrication, poussoirs, fumeurs, sols, murs.

Viticulture : cuves, bassines, matériels de fabrication, sols, murs.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°50969.

DETERQUAT OXYPRO FOAM AAG est soutenu au niveau du règlement Biocide (CE) 528/2012 en TP4.

Produit utilisable en agriculture biologique conforme au (CE) 834/2007 (et ses amendements).

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDES :

La solution concentrée est diluée dans l'eau du robinet de 0,5 % à 5 % (v/v), via un système de dosage automatique proportionnel ou un système à venturi, puis appliquée manuellement sous forme de mousse par pulvérisation des surfaces à l'aide d'un générateur de mousse.

Le produit dilué est appliqué à température ambiante avec un temps de contact de 5 à 30 minutes. Le produit doit être appliqué sur des surfaces propres. Les surfaces traitées sont rincées à l'eau potable après le temps de contact indiqué.

Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires ou non et l'environnement des ateliers.

Ne pas diluer dans une eau contenant plus de 30-40 ppm de chlorures.

Ne pas utiliser à température supérieure à 40°C.

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique à température ambiante de 20°C dans les conditions suivantes :

Type d'industrie	Méthode	Conc. utilisation %	Temps de contact
- Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...).	Surface en application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression.	Bactéricidie : 1% Fongicidie : 2% Virucide : 3 %	5 à 30 minutes
- Viticulture	Surface par pulvérisation.	Virucide (phage) : 0,5%	

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

Détail des propriétés biocides :

Efficacité	Normes	Temps de contact	T °C	Souches	Dilution
Bactéricide	EN 1276	5 min	20°C	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Legionella pneumophila</i> , <i>Enterobacter cloacae</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella Typhimurium</i> , <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> .	1%
	EN 13697				0,8%
Fongicide	EN 1650	15 min		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i> .	2%
	EN 13697				
Virucide	EN 14476	30 min		<i>Poliovirus type 1</i> , <i>Adénovirus type 5</i> , <i>Norovirus murin</i>	3%
Virucide (Phage)	EN 13610	15 min	<i>Bactériophage</i> .	0,5%	

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide moussant incolore
Pouvoir moussant :	Moussant
pH :	1,07 +/- 0,1 (sur produit pur à 20°C).
Densité :	1,065 g/cm ³ +/- 0,005
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Type de préparation :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
Substance active :	Acide péracétique (CAS n° 79-21-0) : 1.2 % (12.7 g/L).

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 20kg. Réf. 001132503.
- Fût de 200kg. Réf. 001132502.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

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).

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1325) : + 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.

Conserver uniquement le récipient dans un endroit frais et bien ventilé.

Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Source d'inflammation. Craint le gel.

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.

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

N° de révision 20-11-2019-V2