

DÉGRAIS' DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE HP EVO

FICHE TECHNIQUE



DÉFINITION / DESTINATION

Dégraissant désinfectant alcalin, sans chlore actif, des surfaces alimentaires (et non alimentaires).

Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsifiant assurant un parfait nettoyage du matériel.

S'utilise en pulvérisation, en application mousse ou en trempage sur toutes les surfaces (sols, murs, portes, chambres froides, tables, appareil de découpe, hottes, caissons d'aération...) (¹).

Destination : Industries agroalimentaires (préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale, locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport).

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

Utilisable également en industrie cosmétique.

(¹) faire un test au préalable sur une surface non visible, avec le plus grand dosage et le plus long temps de contact.

PROPRIÉTÉS

- Bactéricide.
- Levuricide.
- Virucide (²)
- selon les normes européennes en vigueur.
- (²) Efficacité prouvée sur Adénovirus , Murine Norovirus et Virus enveloppés (MVA).

CARACTÉRISTIQUES

Aspect	Liquide limpide
Couleur	Pouvoir moussant (en utilisation avec appareil générateur de mousse). Incolore à jaunâtre
pH (±)	11,25 (± 0,25)
Densité à 20°C ≈ (g/cm³)	1,075 (± 0,02)
Substances Actives	BENZALKONIUM CHLORIDE [ADBAC/BKC (C12-C16)](N°CAS : 68424-85-1) à 50 g/Kg.
Composition	Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) : - moins de 5% : phosphonates - 5% ou plus, mais moins de 15% : agents de surface cationiques - 5% ou plus, mais moins de 15% : agents de surface non ioniques - désinfectants cf rubrique 15 de la FDS. La formule répond au règlement (CE) n°528/2012 des produits biocides.
Normes et Législation	DETERGENT DESINFECTANT - HYGIENE ET DESINFECTION USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL TP02 : Désinfectants pour les surfaces, matériaux, équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. TP04 : Désinfectants pour les surfaces, matériaux, équipements et mobilier en contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.
Solubilité	SL - Concentré soluble
Contact Alimentaire	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).
Conditionnement	5L - référence : HYD010122NF
Stockage / Conservation	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à une température comprise entre 5°C ≤ T°C ≤ 25°C, à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.

MODE D'EMPLOI

Méthode d'application / Mode d'emploi	Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage. Effectuer un pré-rinçage puis utiliser le produit à la dose adéquate. Laisser agir le temps nécessaire selon l'action désinfectante recherchée. Rinçage obligatoire à l'eau froide potable.
Matériel d'application	Appareil générateur de mousse ou pulvérisateur.
Dosage	0,25% à 4% selon secteur d'activité et protocoles. Voir tableaux d'activités microbiologiques (en fin de document). Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution : utiliser des BANDETTES AMMONIUM QUATERNAIRE.
Température	20°C - 45°C (voir tableaux d'activités microbiologiques en fin de document)
Temps de contact	5 à 30 min (voir tableaux d'activités microbiologiques en fin de document).
Rinçage	Rinçage obligatoire à l'eau froide potable.

PRÉCAUTIONS / INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

Produit à usage strictement professionnel.

En cas d'inefficacité, veuillez remonter le problème au détenteur de l'autorisation de mise sur le marché (AMM) : infobiocide@b2f.fr.

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

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°A710) : + 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.hygienedoc.fr

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

Activités microbiologiques BACTÉRICIDE

La concentration minimale bactéricide est de 0,25% en 5 minutes à 45°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

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

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide	T°C	Temps de contact
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	0,10%	45°C	5 min

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide	T°C	Temps de contact
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	0,25%	45°C	5 min

La concentration minimale bactéricide est de 2% en 15 minutes à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

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

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide	T°C	Temps de contact
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	1,50%	20°C	15 min

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide	T°C	Temps de contact
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	2%	20°C	15 min

Activités microbiologiques LEVURICIDE

La concentration minimale levuricide est de 0,25% en 5 minutes de contact à 45°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale Levuricide	T°C	Temps de contact
<i>Candida albicans</i>	0,10%	45°C	5 min

Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale Levuricide	T°C	Temps de contact
<i>Candida albicans</i>	0,25%	45°C	5 min

La concentration minimale levuricide est de 1,5% en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 1650 et EN 13697 en condition de saleté

Souches d'essai	Concentration minimale Levuricide	T°C	Temps de contact
<i>Candida albicans</i>	1,50%	20°C	15 min

Activités microbiologiques VIRUCIDE

La concentration minimale virucide spectre limité est de 4% en 30 minutes de contact à 20°C en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/l) sur Norovirus murin et Adénovirus.

La concentration minimale sur virus enveloppés est de 2% en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité virucide selon la norme EN 14476 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale virucide	T°C	Temps de contact
Virus spectre limité : <i>Norovirus murin</i> <i>Adénovirus type 5</i>	4%	20°C	30 min
Virus enveloppés : <i>MVA (Modified Vaccinia virus Ankara)</i>	2%	20°C	5 min

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. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette du produit.