

BIO POA/V Spécial DA PAE Prêt A l'Emploi



DÉTERGENT DÉSINFECTANT BACTÉRICIDE ET FONGICIDE SANS ODEUR

Prêt à l'emploi pour le nettoyage et la désinfection des sols surfaces et matériels : tables, réfrigérateurs, paillasse, présentoirs, gondoles, vitrines, distributeurs automatiques. Caractères nettoyants avec fonctions bactéricides fongicides simultanées en présence de matières organiques. Basse tension superficielle conférant un haut pouvoir pénétrant aux solutions. Large spectre d'activité désinfectante :

	Norme	Temps contact	Germes tests	
Efficacité bactéricide	NFT 72.301	(5 mn)	Pseudomonas aeruginosa CIP A 22 Escherichia coli CIP 54.127	Staphylococcus aureus CIP 53.154 Enterococcus hirae CIP 58.55
	NFT 72.301	(5 mn)	Salmonella typhimurium CIP 5858	
	NFT 72.301	(5 mn)	Listeria monocytogenes CIP 54149	
	NFT 72.301	(5 mn)	legionella pneumophila CIP 103854 T	
	NF EN 1040	(5 mn)	Pseudomonas aeruginosa CIP 103 467	Staphylococcus aureus CIP 4.83
	NF EN 1276	(5 mn)	Pseudomonas aeruginosa CIP 103 467 Escherichia coli CIP 54 127	Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 5855
	NF EN 13697	(5 mn)	Pseudomonas aeruginosa CIP 103 467 Escherichia coli CIP 54 127	Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 5855
Efficacité fongicide	NF EN 1275	(15 mn)	Candida albicans IP 4872 Aspergillus niger IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyeurs bactéricides classiques)	Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 5855
	NF EN 1650	(15 mn)	Candida albicans IP 4872 Aspergillus niger IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyeurs bactéricides classiques)	
	NF EN 13697	(15 mn)	Candida albicans IP 4872 Aspergillus niger IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyeurs bactéricides classiques)	
Efficacité Levuricide	NF EN 1275	(5 mn)	Candida albicans IP 4872	
	NF EN 13697	(15 mn)	Candida albicans IP 4872	

Par son pouvoir désinfectant élimine les micro organismes responsables de fermentations malodorantes, odeurs de putréfaction, de mois... Nettoyeur désinfectant concentré, efficace et économique pour les industries agroalimentaires, cuisines restauration, collectivités, professions de santé ...

Large spectre d'activité désinfectante - Fortement mouillant et pénétrant - Sans odeur - sans soude, ni potasse caustique

Facile à rincer - N'altère pas les matières plastiques, ni les métaux non ferreux usuels aux concentrations préconisées,

ETAT PHYSIQUE	Liquide	ASPECT	Limpide
MASSE VOLUMIQUE	1003 g/l +/- 20 g/l	pH	10.75
RÉACTION CHIMIQUE	Faiblement alcaline, non caustique	ODEUR	Sans odeur
TENSION SUPERFICIELLE	31,2 dyne/cm	COULEUR	Lilas très pâle
		IONOGÉNÉITÉ	Cationique

BIO POA/V Spécial DA PAE - 2 / 2 -**MODE D'UTILISATION:**

Prêt à l'emploi : Pour application en nettoyage traitement bactéricide, des surfaces et matériels : tables, réfrigérateurs, paillasse, présentoirs, gondoles, vitrines - Débarrasser les surfaces des résidus, déchets d'aliments et ingrédients. Appliquer par pulvérisation uniforme pour imprégnation des surfaces.

Dans tous les cas laisser la solution agir au contact des supports ou surfaces à traiter pendant 5 minutes minimum, si nécessaire activer le nettoyage avec une lavette ou éponge appropriée ou par broyage et terminer, pour les surfaces pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires, par un rinçage complet à l'eau potable

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

Composés de sels d'ammonium quaternaire, sels alcalins, séquestrant, émulsionnants tensioactifs non ioniques. Produits de désinfection pour les bâtiments et les installations de la production végétale biologique, y compris le stockage dans une exploitation agricole, visés au titre II, chapitre 3, point 3.3 (JORF du 15 janvier 2010) - règlements (CE) n° 834/2007 ET 889/2008. Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI:

Préparation **non soumise** à l'étiquetage de nocivité toxicité d'après directive européenne en vigueur : suivant le règlement (CE) n° 1272/2008 (CLP) et ses adaptations (Règlement (CE) n° 790/2009).

Utilisations réservées aux professionnels Usage biocide TP 4 : 2,25 g/kg chlorure de didecyl diméthyl ammonium - Contient moins de 5% de : agents de surface non ioniques - moins de 5% de : EDTA et sels - désinfectants Élimination du produit et de l'emballage : pour l'élimination des produits non utilisables, faire appel à une entreprise habilitée pour la collecte et l'élimination des produits dangereux. Réemploi de l'emballage interdit. Lors de l'utilisation du produit bien veiller à rincer ou égoutter parfaitement le bidon afin d'utiliser tout le produit et l'éventuelle eau de rinçage dans le cas de produit miscible à l'eau.

L'effet biocide intervient dans les 10 minutes après traitement, sa durée d'action est stoppée par un rinçage complet et contrôlé à l'eau des surfaces entrées en contact. La durée d'action est de plusieurs heures dans le cas où il n'y a pas rinçage de la surface. L'intervalle de temps entre chaque application est défini par le plan d'hygiène établi lors de l'étude HACCP. Occupation des locaux après traitement ne nécessitant pas de délai dans les conditions et doses d'utilisation préconisées. Le nettoyage du matériel peut être réalisé à l'eau lorsqu'un nettoyage est imposé après contact avec le produit. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné. En cas d'application excessive aérer les locaux 5 minutes avant réutilisation, si nécessaire prévoir un rinçage des surfaces à l'eau ou à l'aide d'un détergent approprié.

Conserver hors de la portée des enfants. En cas d'ingestion accidentelle, ne pas provoquer de vomissements, boire de grandes quantités d'eau et appeler le médecin. Ne pas mélanger avec d'autres produits tels que savons et substances de caractères anioniques. Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.

Dans tous les cas se référer à la fiche de données de sécurité.

LÉGISLATION:

Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Formule déposée au Centre Anti Poison ORPHILA /INRS Tél : 01-45-42-59-59