

INDAL OXY MOUSS

Date de mise à jour : 25/05/2018

Version FT: 15

DESCRIPTION

Désinfectant moussant oxydant

INDAL OXY MOUSSE 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. INDAL OXY MOUSSE apporte une action détartrante. Bonne rinçabilité.

INDAL OXY MOUSSE présente une activité anti-biofilm démontrée en 15min à 20°C lorsqu'il est utilisé à partir de 1%. (actif sur biofilms de *Legionella pneumophila*, *Pseudomonas aeruginosa* et *Staphylococcus aureus*).

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Acide peracétique (n° CAS 79-21-0) à 1,2% (12,7g/litre). Peroxyde d'hydrogène (n° CAS 7722-84-1) à 12% (127g/litre)

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Réaliser un essai préalable sur les surfaces à traiter avant application.

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des Règlements CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr)

UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

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, fumoirs, sols, murs.

Viticulture surface : Cuves, bassines, matériels de fabrication, sols, murs.

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

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...). Viticulture. Collectivité	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par pulvérisation. Surface par trempage	Ambiante	0,1 à 3%	5 à 30 min

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

CATALOGUE MATÉRIEL QUARON : QUARON propose toute une gamme de matériels adaptés pour la sécurité du stockage (bac de rétention) et du transfert du produit (pompe vide fût, kit de soutirage), la maîtrise des concentrations (doseurs proportionnels) et la qualité de l'application (canon à mousse, centrale d'hygiène, pulvérisateur) pour tous les types de produits des gammes BASO/ARVO/INDAL.

Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur baso@quaron.com

INDAL OXY MOUSS

Date de mise à jour : 25/05/2018

Version FT: 15

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide Limpide moussant

Couleur : Incolore

Densité : 1,065 ± 0,005 (20°C).

pH : 1,07 ± 0,1 ; produit pur (20°C).

PROPRIETES BIOCIDES

BACTERICIDIE - 1 % TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C, EN13697 - 5 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Legionella pneumophila*, *Enterobacter cloacae*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*.

FONGICIDIE à 2 % TP4

EN13697 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*, *Candida albicans*.

VIRUCIDIE à 3 % PT4

EN14476 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : Poliovirus type 1, Adénovirus type 5, Norovirus murin.

VIRUCIDIE PHAGE à 0,5 % TP4

EN13610 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : Bactériophage.

VIRUCIDIE à 0,1 % TP4

EN14675 - 30 min - 10°C - saleté seuil bas. Souches testées : Virus Influenza A (H1N1).

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :

3 - Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

CONDITIONNEMENTS

Types de conditionnements disponibles :

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

DLUO : 12 mois, voir conditionnement.

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison de Nancy (03 83 32 36 36). L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

Ne pas diluer dans une eau contenant plus de 30-40 ppm de chlorures. Ne pas utiliser à température > 40°C

Conditions de stockage : Conserver uniquement dans le récipient d'origine dans un endroit frais et bien ventilé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Sources d'inflammation. Craint le gel.

CONTROLE DE CONCENTRATION

Pour la mesure de concentration de ce produit, veuillez contacter notre service commercial.

INDAL OXY MOUSS

Date de mise à jour : 25/05/2018

Version FT: 15

TRAITEMENTS DES DECHETS

Traitement des déchets : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Modifications réglementaires

Adresse de contact

QUARON H&D

BP 89152

3 Rue de la Buhotière

35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE

Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75

Fax : +33 (0)2 99 29 46 86

baso@quaron.com - www.basoarvo.com / www.quaron.com

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié

ISO 9001

ISO 14001

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent. "le contenu de cette documentation relatif aux applications, n'engage en rien notre responsabilité. Tous les renseignements sont donnés à titre indicatif et les conditions d'emploi doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur."

AGROALIMENTAIRE

