

INDAL PERACID 50

Date de mise à jour : 11/10/2018

Version FT: 07

DESCRIPTION

Désinfectant oxydant à base d'acide peracétique

INDAL PERACID 50 est un désinfectant oxydant de circuits et matériels propres pour utilisation en station de nettoyage (NEP/CIP), tunnel (rampe de désinfection), armoire de lavage, trempage...

Large spectre d'activité.

Convient pour une utilisation en industrie cosmétique, pharmacopée et milieu médical.

INDAL PERACID 50 présente une activité anti-biofilm démontrée en 5min à 20°C lorsqu'il est utilisé à partir de 0.4%. (actif sur biofilms de *Legionella pneumophila*, *Pseudomonas aeruginosa* et *Staphylococcus aureus*).

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Acide peracétique (n° CAS 79-21-0) à 5,3% (60g/litre). Peroxyde d'hydrogène (n° CAS 7722-84-1) à 25,5% (293g/litre)

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

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)

Ne convient pas pour une application ni en tant qu'auxiliaire technologique ni en tant qu'additif alimentaire.

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 :

Viande circuit : Cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits convoyage et cuisson.

Boisson circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits convoyage, échangeurs thermiques, matériels de fabrication.

Conserverie/Plats cuisinés/Panification circuit : Cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits.

Lait/Oeuf circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits, échangeurs thermiques, moules, bassines, matériels de fabrication.

Viticulture circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits convoyage, échangeurs, filtres, soutireuses, conditionneuses.

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...). désinfection générale des surfaces y compris en milieu hospitalier. Viticulture. Collectivité, hygiène des canalisations d'eau sanitaire	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Circulation en tunnel, armoire de lavage, bac turbo	20 à 45°C	0,05 à 1,5%	1 à 15 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 PERACID 50

Date de mise à jour : 11/10/2018

Version FT: 07

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide clair

Couleur : Incolore

Densité : 1,15 ± 0,02

pH : 1

PROPRIETES BIOCIDES

Produit biocide en cours d'évaluation selon le Règlement UE n° 528/2012

BACTERICIDIE - 0,15 % TP2, TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C, EN13623 - 5 min - 20°C, EN13727 - 5 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Lactobacillus brevis*, *Salmonella* Typhimurium, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Acinetobacter baumannii*, *Pediococcus damnosus*, *Legionella pneumophila*.

BACTERICIDIE à 0,05 % TP2, TP4

EN1276 - 15 min - 45°C, EN13727 - 15 min - 45°C - propreté. Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Lactobacillus brevis*, *Salmonella* Typhimurium, *Acinetobacter baumannii*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Pediococcus damnosus*.

BACTERICIDIE à 0,4 % PT4

EN13697 - 1 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*.

BACTERICIDIE à 0,2 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C, EN14561 - 5 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Lactobacillus brevis*, *Salmonella* Typhimurium, *Acinetobacter baumannii*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Pediococcus damnosus*.

FONGICIDIE, LEVURICIDIE à 1,5 % TP2, TP4

EN1650 - 5 Min - 20°C, EN13624 - 5 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*, *Candida albicans*, *Saccharomyces cerevisiae*.

FONGICIDIE, LEVURICIDIE à 0,6 % TP2, TP4

EN1650 - 15 min - 45°C, EN13624 - 15 min - 45°C - propreté. Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*, *Candida albicans*.

FONGICIDIE, LEVURICIDIE à 1 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C, EN14562 - 5 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*, *Candida albicans*, *Dekkera bruxellensis*, *Mucor racemosus*, *Saccharomyces cerevisiae*.

SPORICIDIE à 1 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 20°C, EN13697 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : Spores de *Bacillus subtilis*, Spores de *Bacillus cereus*, Spores de *Clostridium sporogenes*.

VIRUCIDIE PHAGE à 0,1 % TP4

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

VIRUCIDIE à 1,5 % TP2, TP4

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

MYCOBACTERICIDIE à 1 % TP2

EN14563 - 15 min - 20°C, EN14348 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Mycobacterium terrae*.

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

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

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

INDAL PERACID 50

Date de mise à jour : 11/10/2018

Version FT: 07

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 : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. 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 > 45°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

Prise d'échantillon : 20 ml

Diluer la prise d'échantillon dans 100ml d'eau déminéralisée

Ajouter 20ml d'acide sulfurique à 25%

Puis 10ml d'iodure de potassium à 20%

2ml de molybdate d'ammonium à 3%

Remuer et laisser reposer 2-3 min jusqu'à coloration brune

Doser jusqu'à zone de virage avec : Thiosulfate N/10 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 0,0295

TRAITEMENTS DES DECHETS

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

Motif de la mise à jour : Forme

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

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."

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié

ISO 9001

ISO 14001