

F-AP 0110

PEROX SAM A

DESINFECTANT DESINCRUSTANT ALIMENTAIRE



pH < 1

- ▶ Désincruste les biofilms bactériens associés aux dépôts organiques et minéraux.
- ▶ Non moussant et facilement rinçable.
- ▶ Solubilise certaines tâches d'oxydes ou de pigments végétaux.
- ▶ Peut être utilisé en pulvérisation, aspersion ou par circulation en circuit fermé (NEP / CIP).
- ▶ Peut être utilisée à froid ou à chaud entre 20 et 45°C.
- ▶ Ne contient pas de chlore ou d'aldéhydes.

- ▶ Utilisable en agriculture biologique.
- ▶ Large spectre d'efficacité : bactéricide, fongicide, mycobactéricide, sporicide, virucide.
- ▶ Sans odeur, utilisation en industrie agroalimentaire, viti/viniculture, cosmétique, pharmacopée, collectivité, milieu médical et hospitalier...
- ▶ Adapté pour les réservoirs et canalisations d'eau potable (opération suivie d'un rinçage).

LIEUX D'UTILISATION

Utilisé pour la désincrustation et la désinfection terminale des biofilms sur les matériels, équipements de production, tuyauteries, cuves, locaux dans les industries agroalimentaires.

F-AP 0110 PEROX SAM A est utilisé dans les :

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

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

Matières plastiques (bacs et matériels en polyéthylène), stratifiés, faïences, surfaces carrelées, verres, aciers inoxydables, aluminium, aciers, textiles compatibles.

MODE D'EMPLOI

Préalablement, procéder au nettoyage détartrage désoxydation des surfaces et installations suivi d'un rinçage complet avant de procéder au traitement désinfectant terminal. Réaliser la dilution juste avant l'application dans de l'eau potable.

NORMES MICROBIOLOGIQUES

	Normes		Dose	Condition de propreté
Bactéricide TP2, TP4	EN 1276	5 min	20°C	0,15%
	EN13623			
	EN13727			
Bactéricide TP2, TP4	EN 1276	15 min	45°C	0,05%
	EN13727			
Bactéricide TP4	EN13697	1 min	20°C	0,4%
Bactéricide TP2, TP4	EN13697	5 min	20°C	0,2%
	EN14561			
Mycobactéricide TP2	EN 14563	15 min	20°C	1%
Fongicide levuricide TP2, TP4	EN1650	5 min	20°C	1,5%
	EN13624			
Fongicide levuricide TP2, TP4	EN1650	5 min	45°C	0,6%
	EN13624			
Fongicide levuricide TP2, TP4	EN13697	5 min	20°C	1%
	EN14562			
Sporicide TP2, TP4	EN13704	15 min	20°C	1%
	EN13697			
Virucide (phage) TP4	EN13610	15 min	20°C	1%
Virucide TP2, TP4	EN14476	15 min	20°C	1,5%

Type d'industrie	Méthode	T°	Conc.	Temps contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, œuf, 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.	20 à 45°C	0,05 à 1,5%	1 à 15min
Réservoir de stockage d'eau potable (désinfection après nettoyage et rinçage).	Réaliser une pulvérisation en couvrant l'ensemble des surfaces en commençant si possible du haut vers le bas.	20 à 45°C	0,05 à 1%	1 à 15min
Canalisations de transport d'eau potable.	Circulation dans un circuit. Isoler et consigner le circuit d'eau concerné.	20 à 45°C	0,05 à 0,1%	6 heures

Effectuer un rinçage terminal complet à l'eau potable avant de remettre en fonctionnement.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide limpide incolore.

Densité : 1,15 ± 0,02.

pH : <1.

Principes actifs : Peroxyde d'hydrogène CAS n°7722-84-1 : 293 g/l ; Acide péraétique CAS n° 79-21-0 : 60 g/l.

TP2, TP4. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

CONDITIONS D'EMPLOI

Ne pas mettre au contact des alliages légers, étamés ou galvanisés, fibres textiles colorées, métaux ferreux. Stocker dans un endroit frais et aéré à l'abri du soleil, de la chaleur et de la lumière. Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

EPI PRÉCONISÉS : gants, gants nitriles, lunettes.

FT1020006096005-1018 Peroxam a

Vous souhaitez une démonstration :
contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93

Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : www.quickfds.com

Pour les équipements de protection individuelle, consultez

