



DÉSINFECTANT OXYDANT FONCTIONS BACTÉRICIDES LEVURICIDE FONGICIDES VIRUCIDES

- ✓ Facile à rincer
- ✓ Utilisation en industrie agroalimentaire, cosmétique, pharmacopée, collectivité, milieu médical
- ✓ Utilisable en agriculture biologique conformément aux règlements (CE) n°834/2007 et 889/2008
- ✓ Sans odeur, sans saveur
- ✓ Non moussant
- ✓ Facilement biodégradable (faible DCO)

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

| | | | |
|-------------------|-----------------------|---------------------|-------------|
| ÉTAT PHYSIQUE | : Liquide | ASPECT | : Limpide |
| MASSE VOLUMIQUE | : 1130 g/l +/- 20 g/l | COULEUR | : Incolore |
| RÉACTION CHIMIQUE | : Acide | Viscosité dynamique | : 1,1 mPa.s |
| PH | : < 3,5 | | |

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES / ACTIONS

Facilement miscible instantanément dans l'eau potable.

Peut être utilisé à froid ou à chaud, en solution dans l'eau potable aux températures comprises entre 10 et 90°C.

Compatible avec l'utilisation par pulvérisation, aspersion, ou par circulation en circuit fermé (N.E.P. / C.I.P.).

Désincruste les biofilms bactériens associés aux dépôts organiques et minéraux fixés notamment sur les matières plastiques (bacs et matériels en polyéthylène), stratifiés, faïences, surfaces carrelées, verres, aciers inoxydables, aluminium, acier, textiles compatibles.

| | Normes | | | Dose v/v | condition de propreté |
|--------------------------|---------|--------|------|----------|-----------------------|
| Bactéricide TP4 | EN 1276 | 15 min | 20°C | 21 % | |
| | EN13697 | | | | |
| Fongicide levuricide TP4 | EN1650 | 15 min | 20°C | 21 % | |
| | EN13697 | | | | |
| Virucide TP4 | EN14476 | 15 min | 20°C | 33 % | |

Utilisations :

Après nettoyage des surfaces en désinfection terminale pour :

- 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.



Conforme pour PRODUCTION BIOLOGIQUE



TALLIN PI

Tel : 40 83 87 52 – Fax : 40 41 04 97 - Vini : 87740834
BP 4045 PAPEETE – TAHITI – POLYNESIE FRANCAISE
SARL au capital de 10 000 000 F
R.C.S. : 8812B / PAPEETE – N°I.T.S.T.A.T. (TAHITI) : 624 577

MODES ET DOSES 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 dilution juste avant application dans eau potable. Selon les conditions et le plan d'hygiène, le produit s'applique dans les conditions suivantes : pour désinfection générale en industries agroalimentaires, milieu hospitalier, viticulture, collectivité, hygiène des canalisations d'eau sanitaire.

| Type d'industrie | Méthode | Température d'utilisation | Conc. | Temps de 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 | 10 à 90 °c | 21 à 33 % | 15 à 60 min |

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

PRINCIPAUX ELEMENTS DE COMPOSITION

Peroxyde d'hydrogène

Produits de nettoyage et 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.



RECOMMANDATIONS



DANGER

H302+H332 - Nocif en cas d'ingestion ou d'inhalation. H315 - Provoque une irritation cutanée H318 - Provoque des lésions oculaires graves H335 - Peut irriter les voies respiratoires

P261 - Éviter de respirer les poussières/fumées/gaz/brouillards/vapeurs/aérosols P280 - Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/un équipement de protection du visage P301+P312 - EN CAS D'INGESTION: Appeler un CENTRE ANTIPOISON/un médecin en cas de malaise P302+P352 - EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: Laver abondamment à l'eau P305+P351+P338 - EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer P501 - Eliminer le contenu/réceptacle dans un centre de collecte de déchets dangereux ou spéciaux, conformément à la réglementation locale, régionale, nationale et/ou internationale

Utilisations réservées aux professionnels

« Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit ». Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre antipoison 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. Produit biocide en cours d'évaluation selon le Règlement UE n°528/2012. Désinfectant liquide concentré hydrosoluble. Règlement biocide EU 528/2012 types de produits (TP) / 4 : Peroxyde d'hydrogène (n° CAS 7722-84-1) à 35%. Ne convient pas pour une application ni en tant qu'auxiliaire technologique ni en tant qu'additif alimentaire. Conserver le récipient bien fermé. 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. Refermer l'emballage après chaque utilisation. Conserver hors de la portée des enfants. Ne pas mélanger avec d'autres produits chimiques, alcalins, chlorés, etc...
 NOTA : effectuer au préalable un essai afin de déterminer la compatibilité du produit avec les surfaces à désinfecter. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné.

TALLIN PI

Tel : 40 83 87 52 – Fax : 40 41 04 97 - Vini : 87740834
 BP 4045 PAPEETE – TAHITI – POLYNESIE FRANCAISE
 SARL au capital de 10 000 000 F
 R.C.S. : 8812B / PAPEETE – N°I.T.S.T.A.T. (TAHITI) : 624 577