

05/2024

CONPACK DESOCAL AG

DESCRIPTION DU PRODUIT

Détergent, désinfectant et désincrustant acide, faiblement moussant, pour tout type de surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Emballage respectueux de l'environnement.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

- Liquide transparent incolore.
- Densité à 20°C : $1,16 \pm 0,01 \text{ g/cm}^3$.
- pH à 1% : $1,6 \pm 0,5$.

CARACTÉRISTIQUES

- Combinaison synergique de tensioactifs, agents biocides et acides organiques et inorganiques qui offrent des capacités détergentes, désinfectantes et détartrantes en une seule phase.
- Grâce à sa combinaison d'acides, il permet l'élimination immédiate des taches de rouille et des incrustations calcaires sur tout type de surfaces, redonnant l'éclat d'origine aux surfaces en inox.
- Spécialement conçu pour une application quotidienne ou périodique sur les surfaces alimentaires : sols, murs, ustensiles et équipements de préparation des aliments.
- Réduit la tension superficielle de l'eau, augmentant ainsi son pouvoir mouillant et sa capacité détartrante sur tout type de surfaces poreuses ou rugueuses.
- Mousse contrôlée dans des conditions d'utilisation habituelles, optimisant le processus de nettoyage et facilitant le rinçage ultérieur.
- Peut être utilisé avec tout type d'eau.
- Large gamme de températures de travail.
- Facile de rincer, sans laisser de résidus, ce qui évite toute contamination possible des aliments, tout en économisant de l'énergie, de l'eau et du temps lors des phases de rinçage.
- Soluble dans l'eau à tous dosages.
- Produit économique en raison de sa haute efficacité aux doses d'utilisation.
- ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE :
 - Selon des études réalisées, le produit respecte :
 - La norme UNE-EN 13697 en conditions de saleté, à une concentration de 2%, à 22°C, pendant un temps de contact de 5 minutes, face à *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*.
 - La norme UNE-EN 13697 en conditions de saleté, à une concentration de 1,5%, à 40°C, pendant un temps de contact de 5 minutes, face à *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*.
 - La norme UNE-EN 13697 en conditions de saleté, à une concentration de 0,5%, à 40°C, pendant un temps de contact de 5 minutes, face à *Salmonella enterica*.
 - La norme UNE-EN 13697 en conditions de saleté, à une concentration de 1%, à 40°C, pendant un temps de contact de 5 minutes, face à *Listeria monocytogenes*.
- Impact sur les eaux usées (ne contient ni acide nitrique ni acide phosphorique) :
 - Teneur en azote (N) : 0%.
 - Teneur en phosphore (P) : 0%.
 - DQO : 50 g O₂/kg.
 - Substances inhibitrices : 457 équitox/m³ (neutralisé à pH 7).
 - Les tensioactifs présents dans cette solution respectent les exigences de biodégradabilité conformément au Règlement CE N° 648/2004 des Détergents.
- Compatibilité :
 - Compatible avec les surfaces en acier inoxydable aux doses recommandées (AISI 304 ou 316).
 - Non recommandé sur des surfaces sensibles aux acides, telles que l'acier galvanisé, le fer et le ciment.
 - Compatible avec les matériaux plastiques PP, PE, PTFE (Téflon), PVDF dans les conditions habituelles de travail.
 - Aux concentrations d'utilisation, n'attaque pas les joints couramment utilisés dans l'industrie alimentaire.

- En cas de doute, tester la compatibilité du matériau avec le produit avant une utilisation prolongée.
- Autorisation de mise sur le marché dans le cadre du Règlement (UE) 528/2012 :
Produit biocide TP02, TP03 et TP04 (n° inventaire 81949).

CONSEILS D'UTILISATION

Préparer une solution de CONPACK DESOCAL AG, à l'aide d'un système de dosage par pulsation ou d'un système de dilution venturi, afin d'obtenir une concentration de 1,5 à 5 %, en fonction du degré de salissure. Une fois la solution obtenue, appliquer par pulvérisation sur la surface à nettoyer, laisser agir de 5 à 10 minutes et rincer à l'eau claire.

À des fins spécifiques de désinfection, les conditions peuvent être ajustées, en travaillant à partir d'une concentration de 0,5 % et d'un temps de contact de 5 minutes (voir données ACTION MICROBIENNE).

Toutes les mesures nécessaires seront prises pour que les aliments manipulés dans les locaux, installations ou avec les ustensiles traités préalablement avec le produit mentionné ne contiennent pas de résidus de ses ingrédients actifs. Pour cela, les parties traitées devront être soigneusement rincées à l'eau avant leur utilisation. La désinfection des surfaces doit être effectuée en l'absence de nourriture.

MESURES DE PRÉVENTION

Consulter la fi che de données de sécurité.

Ne pas mélanger de produits chimiques purs.