

LIQUIDE VAISSELLE - DÉSINFECTANT

2024-09/2-LP

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

ACTIQUAT PLONGE

LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT CONCENTRÉ
BACTÉRICIDE - LEVURICIDE - FONGICIDE - VIRUCIDE - SPORICIDE -
TUBERCULOSIDE - MYCOBACTÉRICIDE - BACTÉRIOPHAGE
QUALITÉ ALIMENTAIRE

PRODUIT BIOCIDÉ TP4 EN CONDITIONS DE SALETÉS À 45 °C - COLLECTIVITÉS :

Bactéricidie : EN 1276 - EN 13697 - EN 16615 à 2,5 % en 5 min.

Levuricidie : EN 1650 - EN 13697 - EN 16615 à 3 % en 5 min ou à 2 % en 15 min.

Fongicidie : EN 1650 - EN 13697 à 5 % en 15 min.

Virucidie : EN 14476 - EN 16777 sur spectre limité, Parvovirus, Rotavirus et Hépatite A à 4 % en 30 min.

Sporicidie : EN 13704 à 2,5 % en 30 min.

Tuberculocide : EN 14348 - EN 14563 à 3 % en 30 min.

Mycobactéricide : EN 14348 - EN 14563 à 3,5 % en 30 min.

Bactériophage : EN 13610 à 2 % en 30 min.

Pour plus de précisions, consultez les Propriétés Biocides en fin de fiche technique

► Substance active biocide :

Chlorure de N-alkyl(C12-16)-N,N-diméthyl-N-benzalkonium (n°CAS : 68424-85-1) : 48 gr/Kg

► Définition :

ACTIQUAT PLONGE est un liquide vaisselle désinfectant concentré permettant le lavage, le dégraissage et la désinfection en une seule opération de la vaisselle à la main. Possède un large spectre d'activité bactéricide, levuricide, fongicide, virucide, sporicide, tuberculocide, mycobactéricide, bactériophage.

► Avantages :

- Action désinfectante avec de nombreuses normes (voir paragraphe des Propriétés Biocides en fin de fiche technique).
- Dissolution rapide des graisses.
- Facilite l'égouttage et le séchage de la vaisselle.
- Formulation conservant ses propriétés en présence d'eaux calcaires.
- Parfum citron léger et agréable.
- ACTIQUAT PLONGE s'emploie également dans le cadre du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), pour un protocole de nettoyage, suivant la Directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, basée sur les principes généraux d'hygiène pour la sécurité sanitaire des aliments.

► Alimentarité :

ACTIQUAT PLONGE est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.



- LIQUIDE VAISSELLE DÉSINFECTANT CONCENTRÉ
- DISSOLUTION RAPIDE DES GRAISSES
- LARGE SPECTRE D'ACTIVITÉ
- QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide

Densité : 0,99 +/- 0,02

Parfum : citron

Couleurs : jaune

pH : 6,5 +/- 0,5

Point éclair : sans

APPLICATION :

Voir tableau au verso.



► Domaines d'utilisation :

ACTIQUAT PLONGE s'emploie avec facilité dans les secteurs industriels agroalimentaires, l'industrie de la viande, les collectivités, les restaurants ...

► Mode d'emploi d'ACTIQUAT PLONGE :

Applications	Dilutions	Mode d'emploi
Nettoyage et désinfection de la vaisselle en plonge manuelle.	<p><u>Lavage manuel</u> :</p> 1 à 2 gr d'ACTIQUAT PLONGE par Litre d'eau chaude à 40 - 45°C. <p><u>Lavage manuel avec désinfection</u> :</p> de 1 % à 5 % dans de l'eau chaude à 40 - 45°C, suivant l'activité biocide désirée.	<p>Éliminer les déchets les plus importants de la vaisselle et du matériel.</p> <p>Laisser tremper 5 à 30 minutes, puis laver et rincer à l'eau claire. Laisser sécher sans essuyer.</p> <p><u>Temps de contact pour une activité biocide</u> : de 5 minutes à 30 minutes en fonction de l'activité biocide souhaitée.</p>

► Recommandations :

Conformément à la réglementation en vigueur, après application sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Porter des gants et lunettes de protection. En cas d'éclaboussures dans les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin. Ne pas utiliser en association avec d'autres produits, il perdrait son efficacité désinfectante. Conservation uniquement dans le récipient d'origine dans un local frais et ventilé, à l'abri des rayons solaires directs, de l'humidité, du gel, à une température comprise entre 5°C et 35°C. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

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

► Propriétés biocides :

Secteurs industriels agroalimentaires, collectivités et restaurants

Bactéricidie :

- Norme NF EN 1276, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 1,5 %. Souches : Enterococcus hirae, Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium.
- Norme NF EN 1276, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 1 %. Souches : Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 2,5 %. Souche : Enterococcus faecium.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 1,5 %. Souches : Enterococcus cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 2 %. Souches : Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium.
- Norme NF EN 16615, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 1,5 %. Souche : Enterococcus faecium.

Levuricidie :

- Norme NF EN 1650, conditions de saletés, 5 minutes et 15 minutes de temps de contact à 45 °C, dilutions à 2 % et 1 %. Souche : Candida albicans.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 5 minutes et 15 minutes de temps de contact à 45 °C, dilutions à 3 % et 2 %. Souche : Candida albicans.
- Norme NF EN 16615, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 2 %. Souche : Candida albicans.

Fongicidie :

- Norme NF EN 1650, conditions de saletés, 15 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 5 %. Souches : Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 15 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 5 %. Souches : Candida albicans, Aspergillus brasiliensis.

Virucidie :

- Norme NF EN 14476, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 2 %. Souches : Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E.
- Norme NF EN 14476, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 4 %. Souches : Parvovirus, Rotavirus, Virus Hepatite A.
- Norme NF EN 16777, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 2 %. Souches : Virus de la vaccine, Coronavirus humain HCoV-229E.
- Norme NF EN 16777, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 4 %. Souches : Parvovirus, Rotavirus, Virus Hepatite A.

Sporicidie :

- Norme NF EN 13704, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 2,5 %. Souche : Bacillus subtilis.
- Norme NF EN 13704, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 3,5 %. Souche : Clostridium sporogenes.

Tuberculosidie :

- Norme NF EN 14348, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 2,5 %. Souche : Mycobacterium terrae.
- Norme NF EN 14563, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45 °C, dilution à 3 %. Souche : Mycobacterium terrae.

Mycobactéricidie :

- Norme NF EN 14348, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45°C, dilution à 2,5 %. Souches : Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium.
- Norme NF EN 14563, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45°C, dilution à 3,5 % Souches : Mycobacterium terrae, Mycobacterium avium.

Bactériophagie :

- Norme NF EN 13610, conditions de saletés, 30 minutes de temps de contact à 45°C, dilution à 2 %. Souches : Bactériophage P001, Bactériophage P008.

Secteurs industries de la viande

Bactéricidie :

- Norme NF EN 1276, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45°C, dilution à 2 %. Souches : Enterococcus faecium, Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium.
- Norme NF EN 1276, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45°C, dilution à 1,5 %. Souches : Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45°C, dilution à 3 %. Souche : Enterococcus faecium.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 5 minutes de temps de contact à 45°C, dilution à 2,5 %. Souches : Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium.

Levuricidie :

- Norme NF EN 1650, conditions de saletés, 5 minutes et 15 minutes de temps de contact à 45°C, dilutions à 2 % et 1,5 %. Souche : Candida albicans.
- Norme NF EN 13697, conditions de saletés, 5 minutes et 15 minutes de temps de contact à 45°C, dilutions à 3 % et 2 %. Souche : Candida albicans.

Conformément à l'arrêté du 19 mai 2004 relatif au contrôle de la mise sur le marché des substances actives biocides, ne pas réutiliser l'emballage. Consulter les instructions portées dans la fiche de données de sécurité pour son élimination. Conservation : 2 ans en emballage d'origine, non ouvert. La date de péremption est portée sur chaque étiquette. Usage professionnel. TP 4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

ACTIQUAT PLONGE a une demande d'autorisation de mise sur le marché (AMM) en cours, conformément au Règlement (UE) 528/2012.

Distribué par DACD, fabriqué par EYREIN INDUSTRIE (ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - Tél : +33(0)5 55 27 65 27).



DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.