



NET BAC-OXY



FICHE PRODUIT ET D'INFORMATIONS TECHNIQUES **DESINCRUSTANT DESINFECTANT FACILEMENT NEUTRALISABLE BACTERICIDE FONGICIDE VIRUCIDE SPORICIDE**

FICHE TECHNIQUE

UFI : 16K0-V0K2-000S-D72W

CARACTERISTIQUES : AP0110

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



ÉTAT PHYSIQUE : Liquide
 MASSE VOLUMIQUE : 1150 g/l +/- 20 g/l
 RÉACTION CHIMIQUE : Acide
 PH à 1% : 1.00 environ

ASPECT : Limpide
 COULEUR : Incolore
 Tension superficielle pure Dyne/cm : 55,3
 Tension superficielle à 2 % Dyne/cm : 51,4

Peut être utilisé à froid ou à chaud, en solution dans l'eau potable aux températures comprises entre 20 et 45°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.

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).

Fonction désinfectante, à large spectre contre les bactéries, levures, moisissures, spores et virus

Utilisation 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.

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.

RLV France

Les Maisons Neuves 87260 Saint Genest sur Roselle 1/2

Tel : 05.55.09.62.26 – www.rlv-france.com – E-mail : contact@rlv-france.com



NET BAC-OXY



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 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.

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

| 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 | 20 à 45 °c | 0,05 à 1,5 % | 1 à 15 min |
| 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 15 min |
| Canalisation de transport d'eau potable | Circulation dans circuit. Isoler et consigner le circuit d'eau concerné. | 20 à 45 °c | 0,05 à 0,1 % | 6 heures |

| | Normes | | | Dose v/v | c o n d i t i o n d e p r o p r é t é | |
|-------------------------------|----------|--------|------|----------|---|---|
| Bactéricide TP2, TP4 | EN 1276 | 5 min | 20°C | 0,15 % | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Salmonella Typhimurium, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Acinetobacter baumannii, Pedicoccus damnosus, Legionella pneumophila.</i> |
| | EN13623 | | | | | |
| | EN13727 | | | | | |
| Bactéricide TP2, TP4 | EN 1276 | 15 min | 45°C | 0,05 % | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Salmonella Typhimurium, Acinetobacter baumannii, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Pedicoccus damnosus.</i> |
| | EN13727 | | | | | |
| Bactéricide TP4 | EN13697 | 1 min | 20°C | 0,4 % | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.</i> |
| Bactéricide TP2, TP4 | EN13697 | 5 min | 20°C | 0,2 % | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Salmonella Typhimurium, Acinetobacter baumannii, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Pedicoccus damnosus.</i> |
| | EN14561 | | | | | |
| Mycobactéricide TP2 | EN 14563 | 15 min | 20°C | 1 % | | <i>Mycobacterium terrae</i> |
| Fongicide levuricide TP2, TP4 | EN1650 | 5 min | 20°C | 1,5 % | | <i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans, Saccharomyces cerevisiae.</i> |
| | EN13624 | | | | | |
| Fongicide levuricide TP2, TP4 | EN1650 | 5 min | 45°C | 0,6 % | | <i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans.</i> |
| | EN13624 | | | | | |
| Fongicide levuricide TP2, TP4 | EN13697 | 5 min | 20°C | 1 % | <i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans, Dekkera bruxellensis, Mucor racemosus, Saccharomyces cerevisiae.</i> | |
| | EN14562 | | | | | |
| Sporicide TP2, TP4 | EN13704 | 15 min | 20°C | 1 % | <i>Spores de Bacillus subtilis, Spores de Bacillus cereus, Spores de Clostridium sporogenes.</i> | |
| | EN13697 | | | | | |
| Virucide (phage) TP4 | EN13610 | 15 min | 20°C | 1 % | | |
| Virucide TP2, TP4 | EN14476 | 15 min | 20°C | 1,5 % | <i>Poliovirus type 1, Adénovirus type 5, Norovirus murin.</i> | |

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Préparation en eau déminéralisée concentrée à base d'une association d'oxygène actif, d'acides acétique et d'acide péracétique.



DANGER

Contient de l'acide acétique, acide peracétique, peroxyde d'hydrogène en solution, eau oxygénée, H290 - Peut être corrosif pour les métaux. H302+H332 - Nocif en cas d'ingestion ou d'inhalation. H314 - Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. H335 - Peut irriter les voies respiratoires. H410 - Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme P234 - Conserver uniquement dans le récipient d'origine. P260 - Ne pas respirer les poussières/fumées/gaz/brouillards/vapeurs/aérosols. P273 - Éviter le rejet dans l'environnement. P280 - Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/un équipement de protection du visage. P301+P330+P331 - EN CAS D'INGESTION: rincer la bouche. NE PAS faire vomir. P303+P361+P353 - EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/Se doucher. 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

Les renseignements donnés dans cette notice sont fournis de bonne foi dans le but d'aider notre clientèle. En raison de la diversité des utilisations et des conditions d'emploi de nos produits, nous prions notre clientèle de s'assurer que ceux-ci conviennent bien à l'usage auquel ils sont destinés.

EMB 60143

RLV France

Les Maisons Neuves 87260 Saint Genest sur Roselle 2/2

Tel : 05.55.09.62.26 – www.rlv-france.com – E-mail : contact@rlv-france.com