

**DESCRIPTION**
**Désinfectant oxydant à base d'acide peracétique**

INDAL P 35 SURACTIF est un désinfectant oxydant de circuits et matériels propres pour utilisation en station de nettoyage (NEP/CIP), tunnel (rampe de désinfection), armoire de lavage, trempage...

Large spectre d'activité.

Convient pour une utilisation en industrie cosmétique et pharmacopée.

INDAL P 35 SURACTIF présente une activité anti-biofilm démontrée en 5min à 20°C lorsqu'il est utilisé à partir de 1%. (actif sur biofilms de Legionella pneumophila, Pseudomonas aeruginosa et Staphylococcus aureus)..

**MATIÈRE(S) ACTIVE(S) :** Acide peracétique (n° CAS 79-21-0) à 2,6% (29g/litre). Peroxyde d'hydrogène (n° CAS 7722-84-1) à 25% (277g/litre)

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des Règlements CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr))

Ne convient pas pour une application ni en tant qu'auxiliaire technologique ni en tant qu'additif alimentaire.

**UTILISATIONS**

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

**Type de matériel :**

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

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Circulation en tunnel, armoire de lavage, bac turbo	5 à 40°C	0,1 à 3%	5 à 30 min

**Type de matériel :**

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

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Viticulture	Circulation en tunnel, armoire de lavage, bac turbo. Circulation en nettoyage en place NEP/CIP	5 à 40°C	0,1 à 3%	5 à 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

**CATALOGUE MATÉRIEL QUARON :** QUARON propose toute une gamme de matériels adaptés pour la sécurité du stockage (bac de rétention) et du transfert du produit (pompe vide fût, kit de soutirage), la maîtrise des concentrations (doseurs proportionnels) et la qualité de l'application (canon à mousse, centrale d'hygiène, pulvérisateur) pour tous les types de produits des gammes BASO/ARVO/INDAL.

Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur baso@quaron.com

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect :** Liquide clair

**Couleur :** Incolore

**Densité :** 1,11 ± 0,02

**pH :** 1

### PROPRIETES BIOCIDES

Produit biocide en cours d'évaluation selon le Règlement UE n° 528/2012

**BACTERICIDIE - 0,1 % TP2, TP4**

EN1276 - 5 Min - 20°C - propreté. Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Typhimurium*.

**BACTERICIDIE à 0,4 % TP2, TP4**

EN13697 - 5 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Typhimurium*.

**FONGICIDIE, LEVURICIDIE à 2 % TP2, TP4**

EN1650 - 15 Min - 20°C - propreté. Souches testées : *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis*.

**FONGICIDIE, LEVURICIDIE à 1 % TP2, TP4**

EN13697 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis*.

**MYCOBACTERICIDIE à 1 % TP2**

EN14348 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : *Mycobacterium terrae*.

**SPORICIDIE à 2 % TP2, TP4**

EN13704 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : Spores de *Bacillus subtilis*.

**VIRUCIDIE PHAGE à 0,2 % TP4**

EN13610 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : Bactériophage.

**VIRUCIDIE à 1,5 % TP2, TP4**

EN14476 - 30 min - 20°C - saleté. Souches testées : Poliovirus type 1, Adénovirus type 5, Norovirus murin.

**VIRUCIDIE à 3 % TP4**

EN14476 - 15 min - 20°C - saleté. Souches testées : Poliovirus type 1, Adénovirus type 5, Norovirus murin.

**Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :**

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

### CONDITIONNEMENTS

**Types de conditionnements disponibles :**

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

**CONDITIONNEMENTS****Types de conditionnements disponibles :**

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

**DLUO** : 12 mois, voir conditionnement.

**CONSIGNES DE SECURITE**

**Recommandations d'utilisation** : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison 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.

**Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles** : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

Ne pas diluer dans une eau contenant plus de 30-40 ppm de chlorures. Ne pas utiliser à température > 40°CX

**Conditions de stockage** : Conserver uniquement dans le récipient d'origine dans un endroit frais et bien ventilé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Sources d'inflammation. Craint le gel.

**CONTROLE DE CONCENTRATION**

Prise d'échantillon : 20 ml

Diluer la prise d'échantillon dans 100ml d'eau déminéralisée

Ajouter 20ml d'acide sulfurique à 25%

Puis 10ml d'iodure de potassium à 20%

2ml de molybdate d'ammonium à 3%

Remuer et laisser reposer 2-3 min jusqu'à coloration brune

Doser jusqu'à zone de virage avec : Thiosulfate N/10 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 0,03

**TRAITEMENTS DES DECHETS**

**Traitement des déchets** : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Spécifications

**Adresse de contact**

**QUARON H&D**

**BP 89152**

**3 Rue de la Buhotière**

**35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE**

**Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75**

**Fax : +33 (0)2 99 29 46 86**

**baso@quaron.com - www.basoarvo.com / www.quaron.com**

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent. "le contenu de cette documentation relatif aux applications, n'engage en rien notre responsabilité. Tous les renseignements sont donnés à titre indicatif et les conditions d'emploi doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur."

**QUARON Hygiène et Désinfection est certifié**

**ISO 9001**

**ISO 14001**