

OENOCLEAN

DESINFECTANT DETARTRANT ACIDE

PROPRIETES

OENOCLEAN est un désinfectant détartrant oxydant pour utilisation en station de nettoyage (NEP/CIP). Contient un traceur acide pour suivi de la concentration par conductimétrie. Large spectre d'activité.

MATIÈRE ACTIVE :

Acide peracétique (n° CAS 79-21-0) à 5% (60g/litre). Peroxyde d'hydrogène (n° CAS 7722-84-1) à 21% (252g/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.

PROPRIETES BIOCIDES

BACTERICIDIE à 0,25 % TP4, EN1276 - 5 Min - 20°C en condition de propreté

LEVURICIDIE à 0,3 % TP4, EN1650 - 15 Min - 20°C en condition de propreté

FONGICIDIE à 2 % TP4, EN1650 - 15 Min - 20°C en condition de propreté

VIRUCIDIE à 0,75 % TP4, EN14476 - 30 min - 20°C en condition de propreté

SPORICIDIE à 1 % TP4, EN13704 - 15 min - 20°C en condition de propreté

Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, Type de produit (TP) n° :

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

CARACTERISTIQUES

- Aspect -----Liquide clair
- Couleur -----Incolore
- Densité -----1,2 ± 0,02
- pH -----1

UTILISATIONS

OENOCLEAN est un détartrant désinfectant acide pour le nettoyage des locaux et du matériel des industries agroalimentaires.



UTILISATEURS

OENOCLEAN est à utiliser par les professionnels.

MODE D'EMPLOI

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/Œuf 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	0,25 à 2%	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	0,25 à 2%	5 à 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.
Un essai préalable avant utilisation est recommandé.



CONDITIONS D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

DLUO : 12 mois
Produit dangereux, respectez les précautions d'emploi.
Utilisez les biocides avec précautions avant toute utilisation lisez les étiquettes et les informations concernant le produit.
Consulter la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande.

CONFORMITE A LA LEGISLATION

Préparation en conformité au règlement (CE) n°1272/2008 et ses adaptations relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses.
Produit en conformité avec l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

