

INDAL PB

Date de mise à jour : 26/11/2020

Version FT: 10

DESCRIPTION

Acide Détartrant Détergent Désinfectant , AMM FR-2020-0034

INDAL PB est un acide non moussant désinfectant additivé, autorisé BACTERICIDE, LEVURICIDE, SPORICIDE, VIRUCIDE TP4.

Il est spécialement conçu pour les NEP/CIP/TUNNELS à forte turbulence, dans l'AGROALIMENTAIRE.

INDAL PB possède un fort pouvoir oxydant grâce à sa composition riche en acide nitrique et peroxyde d'hydrogène (H2O2). Formule idéale pour le nettoyage monophasé des circuits froids laitiers (camions, citernes, tanks...).

INDAL PB grâce à une tension superficielle basse est plus détergent et plus facile à rincer qu'un acide nitrique simple.

INDAL PB n'est pas classé toxique, ce qui limite les contraintes de stockage ICPE.

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Peroxyde d'hydrogène (n° CAS 7722-84-1) à 5% (55,4g/litre)

Ce produit est incompatible avec les matériaux légers (aluminium, acier, galvanisé, laiton, cuivre, alliages, peinture...).

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)

UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après une application d'un détergent alcalin et un rinçage ou juste après un pré-lavage des surfaces, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type de matériel :

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

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.

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.	50 à 75°C	0,5 à 5%	1 à 30 min

Type de matériel :

Matériel de laiterie, tank à lait, citerne.

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Bâtiment d'élevage agricole	Circulation matériel de traite, robot de traite	50 à 75°C	0,5 à 5%	1 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

INDAL PB

Date de mise à jour : 26/11/2020

Version FT: 10

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Limpide

Couleur : Incolore

Densité : 1,125 ± 0,02

pH à 1% dans l'eau distillée : 1,4 ± 0,2; sol. 1% (20°C)

Viscosité, dynamique : 10 mPa·s (20°C)

DCO-valeur : 144mg O₂/g

PROPRIETES BIOCIDES

Biocide selon le règlement UE 528/2012

AMM : FR-2020-0034 à 4% v/v à 50°C minimum, temps de contact de 5 à 30 minutes selon les microorganismes.

BACTERICIDIE - 0,5 % TP4

EN1276 - 1 min - 60°C, EN1276 - 5 min - 50°C - saleté. 10g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

VIRUCIDIE PHAGE - 0,5 % TP4

EN13610 - 5 min - 50°C - saleté. 10g/L de lait écrémé - Industries du lait

Souches testées : *Bactériophage de Lactococcus lactis lactis P001 & P008*.

LEVURICIDIE - 1,5 % TP4

EN1650 - 5 Min - 50°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Candida albicans*.

SPORICIDIE à 2 % TP4

EN13704 - 15 min - 75°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Spores de Bacillus cereus*.

SPORICIDIE - 3 % TP4

EN13704 - 15 min - 75°C - saleté. 10g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Spores de Bacillus cereus*.

BACTERICIDIE - 2 %

EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

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

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.

DDM : 2 mois, voir conditionnement.

INDAL PB

Date de mise à jour : 26/11/2020

Version FT: 10

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. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement. 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.

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Ne pas mettre en contact avec les produits chlorés.

CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Indicateur coloré : Phénolphtaléine

Doser jusqu'à zone de virage avec : NaOH N/5 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 0,666

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

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié
ISO 9001
ISO 14001

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."