



Détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore, des surfaces alimentaires.

Ref. 270069 carton de 4x5L





SOL'PUR ALKA ACTIV VIVARIO

Détergent dégraissant désinfectant alcalin sans chlore, des surfaces alimentaires.











1. PROPRIETES:

Désinfectant en condition de saleté à 20°C, Bactéricide à la dose de 1,5%, Fongicide à la dose de 2 % en 15 minutes.

Produit à fort pouvoir dégraissant et émulsififiant assurant un parfait nettoyage du matériel.

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : Abattoirs, boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtis- series, ...

Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale.

Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

S'utilise sur tous supports, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération.

SOL'PUR ALKA ACTIV est:

- Bactéricide,
- Levuricide,
- Fongicide,
- Virucide *,

selon les normes européennes en vigueur.

*Efficacité prouvée sur Adénovirus, Poliovirus et Virus enveloppés (Coronavirus, MVA et H1N1).

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°62607. Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.







Dégraissant Désinfectant des surfaces alimentaires sans chlore.

Ref. 270069 carton de 4x5L

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDE :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage.

Matériel	Dosage	Température	Temps de contact
Appareil généra- teur de mousse ou pulvérisateur	2 à5 %	Ambiante jusqu'à 50°C	5 à 15 min (en IAA : 15 à 30 min)

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate. Frotter puis rincer ensuite avec de l'eau potable. Laisser agir le temps nécessaire. Rinçage à l'eau froide potable.

Efficacité	Norme	Т°	Temps de contact	Dosage
Bactéricide	EN 1276			4.50/
	EN 13697		5 min.	1,5%
Levuricide	EN 1650		Facilia	10/
	EN 13697		5 min.	1%
Fongicide —	EN 1650	20°C	15 min.	2%
	EN 13697		15 min.	Ζ%
Virucide sur Adénovirus	EN 14476		60 mn	3%
Virucide sur virus enve- loppé	EN 14476		5 min.	2%

3. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Staphylococcus aureus Enterococcus hirae Salmonella enterica Listeria monocytogenes	1,50% 0,50% 1,00% 0,50% 1,00%





Dégraissant Désinfectant des surfaces alimentaires sans chlore.

Ref. 270069 carton de 4x5L

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa	1,50%
Escherichia coli	0,50%
Staphylococcus aureus	0,50%
Enterococcus hirae	0,50%
Salmonella enterica	1,00%
Listeria monocytogenes	1,00%

La concentration minimale bactéricide est de 1,5% en 5 minutes à 20° C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale levuricide
Candida albicans	0,50%

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale fongicide
Aspergillus brasiliensis	2%

Efficacité levuricide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale levuricide
Candida albicans	1%

La concentration minimale levuricide est de 1% en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 13697 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale fongicide
Aspergillus brasiliensis	2%

La concentration minimale fongicide est de 2% en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).

Efficacité virucide selon la norme EN 14476 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale virucide	Temps de contact
Poliovirus type 1 Adénovirus type 5	3%	60 minutes
Virus enveloppés : MVA (Modified Vaccinia virus Ankara) Coronavirus bovin H1N1	1,8% 2% 1,5%	5 minutes

La concentration minimale virucide est de 3% en 60 minutes de contact à 20°C en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/l) sur Poliovirus et Adénovirus.

La concentration minimale sur virus enveloppés est de 2% en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (albumine bovine à 3 g/l).







Dégraissant Désinfectant des surfaces alimentaires sans chlore.

Ref. 270069 carton de 4x5L

4. DOSAGE ET CONDUCTIVITE:

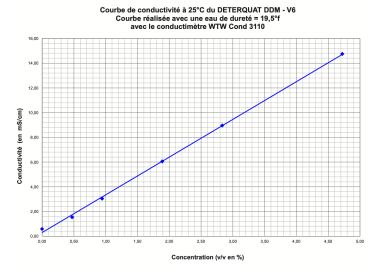
a. Méthode de dosage colorimétrique - contrôle de la solution :

Pour le DDM, utiliser des BANDELETTES AMMONIUM QUATERNAIRE

b. Mesure de la conductivité :

ATTENTION:

- La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau.
- Bien vérififier votre dureté et celle utilisée pour la courbe.
- Réguler la température de votre échantillon à 25°C pour réaliser la mesure de la conductivité.



5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaune.
Pouvoir moussant :	Moussant (en appareil générateur de mousse).
pH à 1% :	11,75 +/- 0,75
Densité :	1,065 g/cm3 +/- 0,015
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conser- ver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Type de préparation :	TP2 : Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides. TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
Substance active :	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 35 g/Kg.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004):	Didecyldimonium chloride, limonene, parfum, isopropyl alcohol. Inférieur à 5 % : EDTA ; 5 % ou plus, mais moins de 15 % : agent de surface non ionique ;Désinfectant.







Dégraissant Désinfectant des surfaces alimentaires sans chlore.

Ref. 270069 carton de 4x5L

7. PRECAUTIONS D'EMPLOI:

Produit strictement professionnel.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire. Utiliser les biocides avec précautions.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0710) : + 33 (0)3 83.22.50.50

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.avanteamgroup.com

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'ori- gine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

