

CIBA ANTIBAK OXYPER

255530

255532

Désinfectant moussant oxydant pour les surfaces et matériels

LES + PRODUITS

- + Large spectre de désinfection
- + La mousse permet de visualiser les zones traitées
- + Compatible avec tous matériel de moussage
- + Fabriqué en France



MODE D'EMPLOI

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un pré-lavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type d'industrie	Méthode	Température d'utilisation	Concentration d'utilisation	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, œuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...) Viticulture, Collectivité	Surface : application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression, Surface : par pulvérisation Surface : par trempage	Ambiante	0,1 à 3%	5 à 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application.

Afin de réduire les risques de corrosion, ne pas diluer dans une eau contenant plus de 30-40 ppm de chlorures. Ne pas utiliser à température > 40°C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ASPECT	Liquide limpide moussant
COULEUR	Incolore
PH (20°C)	1,07 ± 0,2
PH À 1% DANS L'EAU DISTILLÉE (20°C)	2,93 ± 0,2
DENSITÉ (20°C)	1,065 ± 0,005
VISCOSITÉ DYNAMIQUE (20°C)	< 10 mPa.s
DCO-VALEUR (20°C)	150 mg O2/g
PAYS DE FABRICATION	France
DLU	1 an

CIBA ANTIBAK OXYPER

255530

255532

RÉGLEMENTATION



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 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Acide peracétique (n° CAS 79 -21 -0) à 1,2% (12,7g/litre), Peroxyde d'hydrogène (n° CAS 7722 - 84 - 1) à 12% (127g/litre).

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

Actif sur	Normes	Souches testées	Temps de contact
Bactéricide TP4	EN1276*, EN13697* à 1%	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Legionella pneumophila, Enterobacter cloacae, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni	5 min - 20°C
Fongicide TP4	EN 13697* à 2%	Aspergillus brasiliensis, Candida albicans	15 min - 20°C
Virucide TP4	EN14476* à 3%	Poliovirus type 1, Adénovirus type 5, Norovirus murin	15 min - 20°C
Virucide Phage TP4	EN14675** à 1%	Virus Influenza A (H1N1).	30 min - 10°C
	EN13610* à 0,5%	Bactériophages	30 min - 20°C

*Norme réalisée en conditions de propreté - **Norme réalisée en conditions de saleté

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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. En cas d'urgence, contactez un centre anti-poison. 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. Fiche de données de sécurité sur notre site internet www.paredes.fr

CIBA ANTIBAK OXYPER

255530**255532**

STOCKAGE

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans l'emballage d'origine fermé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des : Produits chlorés. Craint le gel.
Température de stockage : 0 – 30 °C

CONDITIONNEMENT

RÉFÉRENCE	COLISAGE	PALETTISATION
255530	Bidon de 20kg	28 bidons par palette
255532	Conteneur de 1000kg	1 conteneur par palette