

P3-steril

Description :

**Produit de nettoyage et de désinfection...
combiné liquide, neutre à légèrement alcalin**

Propriétés et applications :

- Convient pour utilisation dans l'industrie alimentaire ;
- Contient des complexants particuliers combinés à des agents mouillants et des émulsifiants actifs ;
- Des composés d'ammonium quaternaire assurent un effet germicide excellent et rapide ;
- Convient tout particulièrement pour les applications manuelles
- Ne convient pas pour les systèmes CIP à cause de ses propriétés moussantes importantes ;
- Convient tout particulièrement dans :
 - l'industrie de transformation de la viande et du poisson, les tables, les ustensiles, les pièces détachées, etc...
 - l'industrie laitière : ustensiles, raccords.
 - le secteur boissons : pour les appareils, pièces auxiliaires et accessoires de laboratoire ;
- Agréé en Belgique sous le n° 902 B

Caractéristiques du produit :

Composants de base : Composés d'ammonium quaternaires, agents complexants, agents mouillants non-ionogènes

Densité : 1,10 kg/l

Aspect : liquide

Stabilité de stockage : 0 - 30 °C

Point d'inflammation : non inflammable

Conservation : 2 ans

pH 1 % (20 °C) : env. 9,5

Solubilité : miscible à l'eau en toutes proportions

Teneur en P : 2,5 %

Teneur en N : 0,14 %

Valeur DCO : environ 227 mg O₂/g de produit

Résistance des matériaux :

P3-steril, dans les concentrations recommandées, convient pour le nettoyage et la désinfection des métaux tels que l'acier inoxydable (RVS 304 et RVS 316), l'acier, le zinc, les matières synthétiques, l'aluminium, les alliages d'aluminium ainsi que le caoutchouc.

Microbiologie :

L'action microbiocide du P3-stéril a été analysée selon la méthode d'essai standard :

- * Test de mise en suspension standard (555 EST)
- * *Concentration* : 1,0 %
- * *Temps de contact* : 5 minutes

Micro-organismes testés	Réduction décimale	
	Sans charge organique	Avec charge organique
Staphylococcus aureus	> 6,7	> 6,7
Streptococcus faecium	> 6,2	> 6,4
Pseudomonas aeruginosa	> 6,7	> 6,8
Proteus mirabilis	> 5,9	> 5,3
Saccharomycus cerevisiae	> 6,7	> 6,8

Mode d'emploi :

- Nettoyage et désinfection à la main :
 - Laver les appareils et les pièces (détachées) à l'eau tiède ou chaude
 - un pré-rinçage bien exécuté améliorera l'effet désinfectant
- Nettoyage combiné à une désinfection
 - *Concentration* : 1,0 %.
 - *Température* : 20 °C - 40 °C ;
 - *Temps de contact* : Pour une bonne action microbiocide, il faudra tenir compte d'un temps de contact de minimum 5 minutes

Un bon rinçage ultérieur est indispensable

En cas de souillures importantes, (protéines, graisses), la procédure devra être répétée, et des temps de contact plus longs peuvent améliorer les résultats.
- Consulter nos conseillers techniques pour une utilisation optimale de nos produits. Ils pourront vous établir un plan de nettoyage et de désinfection sur mesure.

Méthode d'analyse :

La concentration en P3-steril peut être déterminée à l'aide de bandelettes QAV. Cette méthode est disponible sur simple demande.

Solutions totales en matière d'hygiène :

Les concepts en matière d'hygiène jouent un rôle clé dans l'industrie alimentaire et de boissons, l'industrie pharmaceutique et cosmétique. Ecolab offre des solutions pour une hygiène optimale.

Pour cela, nous avons élaboré une large gamme de produits, des appareils spécifiques pour le dosage, le stockage, l'élaboration et la surveillance des procès d'hygiène. Ceux-ci peuvent être conçus séparément ou faire partie d'un concept total. Nos concepts en matière d'hygiène sont nombreux comme par exemple le « Topax Integral » (systèmes de nettoyage à la mousse basse pression), le « Protect User Support » (systèmes de dosage et de distribution des produits), le « PlanChexX » (outil pour la documentation de procédure de l'hygiène).

De par son approche globale : produits, appareils et service, Ecolab a acquis une position unique en matière de gestion de l'hygiène. Ecolab développe et produit des systèmes de nettoyage et de désinfection de qualité supérieure pour le marché institutionnel et industriel. Ecolab apporte des solutions totales aux entreprises de nettoyage, aux institutions de santé publique, aux centres de loisirs, aux blanchisseries, aux secteurs Horeca et catering, aux secteurs de l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.



Ecolab apporte une solution globale en matière de nettoyage et de désinfection. Non seulement dans le Benelux mais également dans le monde entier. Les produits et systèmes Ecolab sont développés dans son propre département de recherche et développement. Celui-ci est tout particulièrement attentif à l'efficacité, les coûts d'utilisation, l'impact sur l'environnement et la sécurité.

Aspects de sécurité : Les informations de sécurité sont reprises sur la fiche de sécurité du produit, se trouve sur notre [website](#).
Porter toujours des vêtements de protection et une protection pour les yeux et le visage lors de la manipulation de produits.

Les déclarations, informations et données diffusées dans cette fiche ont été rédigées avec le plus de précision et de fiabilité possible. Cette information décrit les avantages caractéristiques du produit dans des circonstances normales d'utilisation. Celle-ci ne constitue cependant pas une garantie explicite ou implicite pour une utilisation adéquate spécifique. Les spécifications et prestations peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Comme différents paramètres influencent les prestations et l'application du produit, cette information ne dispense en rien la responsabilité légale de l'utilisateur en matière d'usage du produit et de mesures de sécurité appropriés. Au cas où des anomalies se présenteraient par rapport à l'état de l'eau, la situation de travail ou les installations, nos conseillers techniques sont tout disposés à vous donner un avis concernant l'application la plus favorable de nos produits.

Les données reprises dans les renseignements relatifs aux produits sont celles qui sont connues au moment de la publication et ne nous engagent nullement sur le plan légal en ce qui concerne les propriétés ou l'utilisation concrète de nos produits. Il est toujours recommandé d'effectuer des tests individuels et d'observer la prudence nécessaire.

Version: Avril 2015

Ecolab B.V.
Iepenhoeve 7
NL-3438 MR Nieuwegein
Tel.: + 31 (0)30-60 82 222
Fax.:+ 31 (0)30-60 82 228

Ecolab BVBA/SPRL
Noordkustlaan 16C
B-1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11
Fax.:+ 32 (0)2-467 51 00



Food & Beverage Division

www.ecolab.com