

P3- triquart

Description :

Produit liquide de désinfection neutre

Propriétés :

- S'utilise dans l'industrie alimentaire, notamment les abattoirs, les industries de préparation du poisson et de la viande, les laiteries, les industries de boissons et les brasseries
- A base d'ammoniums quaternaires
- La présence d'un tensioactif abaissant la tension superficielle améliore le pouvoir désinfectant
- Le P3-triquart est un produit moussant et n'est donc pas conseillé pour utilisation en CIP
- Pour la désinfection de surfaces, matériaux et appareils de process
- Convient pour utilisation dans les systèmes par aspersion ou dans des bacs de trempage
- Agréée en Belgique sous le numéro 1092 B

Caractéristiques du produit :

Composants de base :	Ammoniums quaternaires (243g/l), stabilisateur
Densité :	env.0,97 kg/l
Aspect :	liquide
Stabilité de stockage :	5 ° C à 30 ° C
Point d'inflammation :	Non inflammable
Conservation :	2 ans
pH 1% (20°C) :	Env.7
Solubilité :	Miscible à l'eau en toutes proportions
Teneur en P :	0 %
Teneur en N :	0,58 %
Valeur DCO :	Env. 500 mg O ₂ /g produit
Propriétés moussantes :	légèrement moussant

Résistance des matériaux :

P3 triquart, utilisé dans les concentrations conseillées, convient pour la désinfection de la plupart des matériaux

Microbiologie :

L'activité microbicide de P3-triquart a été testée selon la méthode suivante :

- Test de suspension européenne (EST-test)
Concentration d'application : 0,15% P3-triquart
Charge organique : 0,03%
Temps de contact : 5 minutes
Température : 20 °C

Microorganismes testés	Inoculum conc./ml	Réduction décimale
Staph. aureus	$3,6 \times 10^8$	6,61
Sc. faecium	$1,4 \times 10^8$	6,28
Ps. aeruginosa	$1,4 \times 10^9$	7,20
Proteus mirabilis	$1,2 \times 10^9$	5,97
S. cerevisiae	$3,7 \times 10^7$	5,74

- DLG-suspension test
Concentration d'application : 0,15%
Température : 20 °C

Microorganismes testés	Inoculum conc./ml	Temps de reduction en min
Staph. aureus	38×10^7	2,5
Sc. faecalis	$7,4 \times 10^7$	1
Ps. fluorescens	75×10^7	1
Klebsiella aerogenes	80×10^7	1

Mode d'emploi :

- D'abord nettoyer les appareils et matériaux avant de les désinfecter
- Bien rincer à l'eau claire sans savon
- Désinfecter par pulvérisation ou dans des bacs de trempage
concentration d'utilisation : à partir de 0,15 %
Temps de contact : 15 minutes
Température : à froid
- Avant la production il est nécessaire de bien rincer à l'eau claire les surfaces en contact avec les aliments

Méthode d'analyse : La prescription pour l'analyse est disponible sur 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 procédés 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), et 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 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 appropriées. 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 16 C
1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11
Fax.:+ 32 (0)2-467 51 00



Food & Beverage Division
www.ecolab.com