

# SOLBACT

## DÉTERGENT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT TRAITEMENTS BACTÉRICIDE et FONGICIDE

*Indispensable pour les plans d'hygiène  
«HACCP» en industrie agroalimentaire.*



Sans odeur



### AVANTAGES

- Large spectre d'activité désinfectante.
- Fortement mouillant et pénétrant.
- Actif en dilution en eau dure.
- Non caustique : sans soude, ni potasse caustique .
- Facile à rincer.
- N'altère pas les matières plastiques, ni les métaux non ferreux usuels aux concentrations préconisées.

### PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Concentré miscible dans l'eau en toutes proportions.
- Caractères nettoyants et fortement dégraissants avec fonctions bactéricides fongicides simultanées en présence de matières organiques.
- Basse tension superficielle conférant un haut pouvoir pénétrant aux solutions.
- Large spectre d'activité désinfectante :

	Normes	Concentration	Germes Tests	
<b>Efficacité bactéricide</b>	NF EN 1276 (NL / 04215 /1)	<b>2 %</b> (5 mn) (condition de saleté)	Pseudomonas aeruginosa CIP 103 467 Escherichia coli CIP 54 127	Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 5855
	NF EN 13697 (NL/12055/1)	<b>5 %</b> (5 mn) (condition de saleté)	Pseudomonas aeruginosa CIP 103 467 Escherichia coli CIP 54 127	Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 5855
	NF EN 13697 (NL / 12166 /1 )	<b>0,5 %</b> (15 mn) (condition de saleté)	Pseudomonas aeruginosa CIP 103 467 Escherichia coli CIP 54 127	Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 5855
<b>Efficacité fongicide</b>	NF EN 1650 ( NL /07285/1)	<b>5 %</b> (15 mn) (condition de saleté)	Candida albicans IP 4872 Aspergillus niger IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyants bactéricides classiques)	
	NF EN 13697 (NL / 12170 /3)	<b>5 %</b> (15 mn) (condition de saleté)	Candida albicans IP 4872 Aspergillus niger IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyants bactéricides classiques)	
<b>Efficacité levuricide</b>	NF EN 13697 (NL / 12170 /1)	<b>0,25 %</b> (15 mn)	Candida albicans IP 4872	
<b>Efficacité virucide</b>	EN 14476	<b>1 %</b> (15 mn)	Virus enveloppés – H5N1 (virus de la grippe aviaire) [Dr Steinmann (06/2009) 19a.]	

### ACTIONS

- Par son pouvoir désinfectant, élimine les microorganismes responsables de fermentations malodorantes, odeurs de putréfaction, de moisi, etc...
- Nettoyant désinfectant concentré, efficace et économique pour les industries agroalimentaires, cuisines restauration, collectivités, professions de santé, etc...

### PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.

## USAGES ET DOSES HOMOLOGUÉS (AMM)

Date du dernier renouvellement de dossier d'AMM : 24 avril 2008

Locaux de stockage, du matériel de transport et de stockage des P.O.A.	Traitement <b>bactéricide</b>	<b>2%</b>
Matériel de transport et des locaux destinés à la préparation de la nourriture des animaux domestiques	Traitement <b>bactéricide</b>	<b>2%</b>
Parois des locaux de stockage des POV en pulvérisation	Traitement <b>bactéricide</b>	<b>2%</b>
	Traitement <b>fongicide</b>	<b>5%</b>
Locaux de stockage, matériel de transport, de stockage et de récolte des P.O.V.	Traitement <b>bactéricide</b>	<b>2%</b>
	Traitement <b>fongicide</b>	<b>5%</b>
Matériels de laiterie	Traitement <b>bactéricide</b>	<b>2%</b>

## MODE D'EMPLOI

Pour application en traitement bactéricide selon homologation, diluer dans l'eau à 2 % en v/v à 30 - 35 °c de préférence.

▪ Débarrasser les surfaces des résidus, déchets d'aliments et ingrédients dans les POA et POV.

▪ Appliquer selon le cas:

- par pulvérisation uniforme pour imprégnation des surfaces.
- au bain par immersion, trempage ou par brossage des matériels et ustensiles.
- par aspersion ou par circulation dans les systèmes de lavage en place (N.E.P., C.I.P.)

 ▪ Dans tous les cas laisser la solution au contact des supports ou des surfaces à traiter pendant 5 minutes minimum et terminer par un rinçage complet à l'eau potable.

## PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION

Composés de sels d'ammonium quaternaire, sels alcalins, séquestrant, émulsionnants tensioactifs non ioniques.

Contient: ALCOOL GRAS ETHOXYLE, CHLORURE DE DIDÉCYLDIMÉTHYLAMMONIUM, ETHYLENEDIAMINE-TETRAACETATE-DE-TETRASODIUM

- moins de 5% de : agents de surface non ioniques

- moins de 5% de : EDTA et sels

- désinfectants

 Teneur garantie en matières actives : **Usage biocide TP 4** : 45 g/kg chlorure de didecyl dimethyl ammonium.

QUALIMAT TRANSPORT satisfait et est en conformité avec les exigences Niveau D (Niveau B + Désinfection) d'un désinfectant agréé et homologué pour le contact alimentaire POA – POV du cahier des charges QUALIMAT TRANSPORT.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État physique : liquide

Masse volumique : 1020 g/l +/- 20 g/l

Réaction chimique : faiblement alcaline, non caustique

Tension superficielle : 31,2 dyne/cm à 1%

Aspect : limpide

pH pur : 12.5

pH à 1% : 10.25

Couleur : Lilas

Ionogénéité : cationique



### Compatible



Réf N74S09

## PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.