

1. PROPRIETES :

DETERQUAT LV7 est un produit liquide alcalin chloré. Il est utilisé pour éliminer les souillures organiques et désinfecter totalement le matériel de laiteries ou de toutes industries agroalimentaires.

DETERQUAT LV7 s'utilise dans tous les types d'industries Alimentaires, industries de la viande, laiterie, Industrie du poisson, industries pharmaceutiques et cosmétiques.

DETERQUAT LV7 est :

- Bactéricide,
- Levuricide,
- Fongicide,
- Virucide (dont bactériophage),
- Mycobactéricide,
- Sporicide,

selon les normes européennes en vigueur.

Efficacité virucide couverte sur le *Coronavirus*.

DETERQUAT LV7 est non moussant, formulé à base de soude. Il est utilisé pour nettoyer et désinfecter les circuits fermés, tunnel, matériels de production.

Ses agents nettoyants et désinfectants assurent un résultat optimum sur tous types de dépôts organiques. Son chlore actif permet une action sur le sang, les tanins et le café. Assure un nettoyage sans trace.

DETERQUAT LV7 s'utilise en alternance avec un acide non moussant de manière à assurer un nettoyage complet et économique. DETERQUAT LV7 est un produit non corrosif vis à vis des aciers inoxydables aux dilutions d'utilisation.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°56740

DETERQUAT LV7 est soutenu au niveau du règlement Biocide 528/2012 en TP4.

Produit utilisable en production biologique conforme au Règlement (CE) 834/2007 (et ses amendements).

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.

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDES :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et balayage. Utiliser la solution préparée immédiatement après dilution. Ne pas stocker la solution préparée (sauf en NEP contrôlée). Pré rinçage à l'eau froide ou chaude potable. Rinçage à l'eau froide potable.

Désinfection des surfaces dures et des équipements (trempage, pulvérisation, NEP, système fermé, surfaces intérieures sans circulation)
Les surfaces ou équipements peuvent être pré-lavés à l'eau pour retirer l'excédent de saletés.

Appliquer le produit sur toutes les surfaces à traiter ou l'introduire dans le système prévu à cet effet à la dose revendiquée, conformément au mode d'application souhaité, ou brancher directement le produit sur le circuit (NEP).

Pour les applications par trempage, laisser agir le temps nécessaire à l'efficacité attendue. Pour les autres systèmes (pulvérisation ou NEP), le produit est automatiquement dilué et appliqué selon le programme. A l'issue du temps de contact ou du programme, les surfaces traitées doivent être rincées à l'eau potable (par aspersion, trempage) sauf si déjà inclus dans le programme. Pour les temps de contact efficace, merci de vous reporter au tableau ci-dessous.

Il est possible d'essuyer les surfaces rincées ou de les laisser sécher à l'air libre avant de les réutiliser. Les eaux de rinçage et résidus de produit doivent être dirigées vers les égouts pour traitement en station d'épuration. Les surfaces peuvent être brossées si nécessaires avant le rinçage.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé en page 3 et 4.

Autre utilisation ponctuelle possible :

Actions de blanchiment et de rénovation des surfaces ouvertes comme les tables de découpe, les tapis de transfert et les sols : utilisation entre 15 et 30 % en pulvérisation à l'eau froide.

Application viticulture :

| Matériel | Méthode | Concentration | Temps |
|---|---------------|---------------|--------------|
| Machines à vendanger, conquets, pressoirs, bennes | Pulvérisation | 10 à 30 % | 5-15 minutes |
| Sols, Murs, Cuves | Pulvérisation | 10 à 30 % | 5-15 minutes |

Rincer abondamment à l'eau potable.

Synthèse des efficacités et mode d'emploi en fonction de votre secteur d'activité
Voir pages 3 et 4.

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

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

- Prendre 50 ml de produit à doser
- Ajouter 10 ml de thiosulfate de sodium (1 N)
- Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : phénolphthaléine (la solution devient rose)
- Doser avec le réactif HCl (N/ 4) jusqu'à décoloration complète (la solution devient incolore)
- Résultat volumique (v/v) :
- Concentration en % volumique = chute de burette de HCl (N/4) X f
- Concentration en g/ l = chute de burette de HCl (N/4) X f X 10

f = 0,1776 (facteur de titrage volumique)

- Résultat massique (p/p) :
- Concentration en % massique = chute de burette de HCl (N/4) X f
- Concentration en g/ kg = chute de burette de HCl (N/4) X f X 10

f = 0,2189 (facteur de titrage massique)

b. Mesure de la conductivité :

La courbe de conductivité est à demander au service commercial.

ATTENTION :

- La mesure de la conductivité est sensible à la dureté de l'eau pour certain produit.
- Bien vérifier votre dureté et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. La courbe de conductivité a été réalisée avec le conductimètre WTW 3110.

| EFFICACITE | Norme | TEMPS | T°C | Conditions | Souches | Dilution |
|--|---------|---------|---|--|---|---|
| BACTERICIDIE | | | | | | |
| P2E1 efficacité bactéricide (circuit) | EN1276 | 20 min. | 40°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella enterica, Listeria monocytogenes</i> | 0,50% |
| | | 7 min. | | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterococcus faecium</i> | 0,50% |
| | | 12 min. | | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterococcus faecium</i> | 0,5% |
| P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte) | EN13697 | 20 min. | 40°C | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella enterica, Listeria monocytogenes</i> | 0,5% |
| LEVURICIDE/FONGICIDIE | | | | | | |
| P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit) | EN1650 | 20 min. | 40°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | | 0,5% |
| | | 7 min. | | | <i>Candida albicans</i> | 0,5% |
| | | 12 min. | | | | 0,5% |
| P2E2 efficacité levuricide (surface ouverte) | EN13697 | 20 min. | 40°C | | <i>Candida albicans</i> | 0,5% |
| BACTERICIDIE | | | | | | |
| P2E1 efficacité bactéricide (circuit) | EN1276 | 5 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus</i> | 2%***** |
| | | | | | <i>Enterobacter cloacae***, Lactobacillus brevis***, Salmonella typhimurium***, Proteus vulgaris, Campylobacter jejuni***, Listeria monocytogenes***, Staphylococcus epidermidis, Corynebacterium xerosis DSM 20743</i> | <i>Enterobacter cloacae et Salmonella Typhimurium à 0,5%*, (1%) Lactobacillus brevis à 1,5%*** Campylobacter jejuni(1,5%) (2%), Listeria monocytogenes (2%) (1,5%) et Staphylococcus epidermidis à 1%, Corynebacterium xerosis et Proteus vulgaris à 1,5%</i> |
| | | | | | 5 min. | 50°C |
| | 1 min. | 60°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | | 0,5%*(1%) | |
| | EN13623 | 5min. | 20°C | Conditions de saleté en pharmaceutique/cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)*** | <i>Legionella pneumophila</i> | 1,50% |
| P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte) | EN13697 | 5 min. | 20°C | | <i>Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus</i> | 3%***** |
| | | 5 min. | 50°C | | <i>Legionella pneumophila</i> | 1,50% |
| | | 1 min. | 60°C | | <i>Enterococcus faecium</i> | 1,5%***** 1%*** |

| LEVURICIDE/FONGICIDIE | | | | | | |
|--|---------|---------|-------|--|--|---|
| P2E1 efficacité levuricide/ fongicide (circuit) | EN1650 | 5 min. | 20 °C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* | <i>Candida albicans</i> | 1,5%***** |
| | | 15 min. | | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> | 3%*** (4%**) |
| | | 5 min. | 50°C | | <i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 1%*****, <i>Aspergillus</i> 2%***** |
| | | 1 min. | 60°C | | <i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 0,5% ** (0.7%), <i>Aspergillus</i> 1,5%*(2%) |
| P2E2 efficacité levuricide/ fongicide (surface ouverte) | EN13697 | 5 min. | 20°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** Conditions de saleté en pharmaceutique/ cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulphate)*** | <i>Candida albicans</i> | 1,5%** (2%***) |
| | | 15 min. | 20°C | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> | 4%***** |
| | | 5 min. | 50°C | | <i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 1%****1.5%), <i>Aspergillus</i> 2%*(1.5%***) |
| | | 1 min. | 60°C | | <i>Aspergillus brasiliensis, Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 1% (0.5%) (1.5%), <i>Aspergillus</i> 2% (2.5%)(1.5%) |
| MYCOBACTERICIDIE | | | | | | |
| P2E1 efficacité mycobactéricide (circuit) | EN14348 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* | <i>Mycobacterium terrae</i> <i>Mycobacterium avium</i> | 5%* |
| P2E1 efficacité mycobactéricide (surface ouverte) | EN14563 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* | | 4%* |
| BACTERIOPHAGE | | | | | | |
| P2E1 efficacité virucide (circuit) | EN13610 | 15 min. | 20°C | Petit-lait acide (10 g/L) | <i>Bactériophage P001 DSM 4262</i> <i>Bactériophage P008 DSM 10567</i> | 1%** |
| | | 5 min. | 40°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | | <i>B. subtilis</i> 5%** <i>C. sporogenes</i> 6% (4%) |
| VIRUCIDE | | | | | | |
| P2E1 efficacité virucide (circuit) | EN14476 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) | <i>Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, Norovirus murin, souche S99 Berlin, Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)</i> <i>Murine Parvovirus, strain Crawford,</i> | 0,5%* et Poliovirus à 0,5% |
| | | 5 min. | 50°C | Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* | | 0,5%* |
| | | 1 min. | 60°C | | | |
| SPORICIDE | | | | | | |
| P2E1 efficacité sporicide (circuit) | EN13704 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté (3 g/L albumine bovine) | <i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i> | <i>B. subtilis</i> 5%***, <i>C. sporogenes</i> 6% (4%) |
| | | 15 min. | 50°C | | | 4%** |
| P2E2 efficacité sporicide (surface ouverte) | EN13697 | 15 min. | 20°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | | 5%** |
| | | 15 min. | 50°C | | | 4%** |

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

| | |
|--|--|
| Aspect : | Liquide limpide jaune |
| Pouvoir moussant : | Non moussant |
| pH à 1% : | 12,5 +/- 0,50 |
| Densité : | 1,23 g/cm ³ +/- 0,02 |
| Stockage : | Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel. |
| Type de préparation : | TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. |
| Substance active : | Hypochlorite de sodium (N° CE : 231-668-3) à 70 g/kg, soit 86.1 g/L, soit 7.00 % de chlore actif. |
| Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) : | Inférieur à 5% : phosphonates Entre 5 et 15% agents de blanchiment chlorés. Moins de 5% : polycarboxylates. Désinfectant. |
| Phosphore : | 0,57 g/L |
| Azote total : | 0,81 g/L |
| Chlorures : | 83,80 g/L |
| DCO : | 71,40 g/L |
| DBO 5 : | 0,00 g/L |

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 24kg. Réf. 002100206.
- Fût de 240kg. Réf. 002100232.
- Container de 1200kg. Réf. 002100231.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL

Ne pas appliquer sur surfaces sensibles, peintes, et métaux légers (alu, cuivre, laiton, bronze, étain, fer). En cas de doute, faire un essai sur une petite surface à la concentration préconisée, laisser agir puis rincer abondamment.

Ne jamais mélanger DETERQUAT LV7 et UN PRODUIT ACIDE.

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.

Conforme au Règlement Européen agriculture biologique CE 834/2007 (et ses amendements)
Utiliser les biocides avec précautions. 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.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1002) : + 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.hydrachim.fr

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

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 03-04-2020 -V2.1