

P3-oxonia active®

Description : **Désinfectant liquide, se caractérisant par son action rapide**

Propriétés et Applications :

- Convient pour utilisation dans l'industrie alimentaire, dans les brasseries, dans l'industrie laitière, dans le secteur des boissons, dans l'industrie de transformation de la viande et du poisson ;
- Désinfection de tanks, conduites, appareillages ;
- Convient pour les systèmes en CIP
- Est agréé en Belgique sous le numéro 2092 B.

Caractéristiques du produit :

Composition de base :	acide peracétique (49 g/l), peroxyde d'hydrogène (291 g/l), stabilisateur
Densité :	env. 1,09 kg/l
Aspect :	liquide
Stabilité de stockage :	-5°C à 30°C
Conservation :	1 an
Point d'inflammation :	non inflammable
pH 1 % (20°C) :	env. 3
Solubilité :	miscible à l'eau en toutes proportions
Teneur en P :	0,18 %
Teneur en N :	0 %
Valeur DCO :	env. 3 mg O ₂ /g produit

Résistance des matériaux : Le P3-oxonia active, dans les concentrations recommandées, convient pour la désinfection de matières synthétiques comme le teflon, le polystyrol et le polyéthylène. On ne peut pas utiliser le P3-oxonia active pour désinfecter des matériaux en caoutchouc naturel. Pour le caoutchouc synthétique, les coatings, les surfaces laquées et autres matériaux non mentionnés, nous vous conseillons de tester d'abord la résistance des surfaces au P3-oxonia active.

Corrosion du matériel en g/m² par heure à 20°C d'une solution à 1%

Matériel	Corrosion
aluminium 99,5	0.0
acier inoxydable 304	0.0
acier inoxydable 316	0.0
fer étamé	0.0
fer zingué	0.5
acier 37	1.6
cuiivre *	0.5 (coloration)

Microbiologie :

L'action microbiocide de P3-oxonia active a été testée selon différentes méthodes.

Test de suspension DLG. Temps de destruction en minutes.

Température Concentration	5 °C		10 °C		20 °C		40 °C	
	0,2 %	0,5 %	0,2 %	0,5 %	0,2 %	0,5 %	0,2 %	0,5 %
Bactéries gram +								
Staphylococcus aureus nombre de germes 3x10 ⁸ par ml	5	2,5	2,5	2,5	2,5	1	1	0,5
Streptococcus faecalis nombre de germes 7x10 ⁷ par ml	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	1	1	0,5
Bactéries gram -								
Aerobacter aerogenes nombre de germes 4x10 ⁸ par ml	1	1	1	1	1	1	1	0,5
Pseudomonas aeruginosa nombre de germes 2x10 ⁸ par ml	1	1	2,5	1	1	0,5	1	0,5
Salmonella typhimurium nombre de germes 24x10 ⁸ par ml	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	1	1
Salmonella dublin nombre de germes 11x10 ⁸ par ml	2,5	2,5	2,5	2,5	1	1	1	1
Levures :								
Saccharomyces cerevisiae nombre de germes 8x10 ⁷ par ml	20	10	10	5	2,5	1	1	0,5
Saccharomyces diastaticus nombre de germes 9x10 ⁷ par ml	5	2,5	5	2,5	2,5	2,5	1	1
Candida mycoderma nombre de germes 9x10 ⁷ par ml	120	40	90	40	40	10	2,5	1
Hansenula anomala nombre de germes 6x10 ⁷ par ml	>120	40	40	40	10	2,5	1	0,5
Pichia membranae faciens nombre de germes 9x10 ⁷ par ml	>120	40	60	20	20	10	5	2,5
Moisissures :								
Penicillium came runcense nombre de germes 6x10 ⁷ par ml	>120	90	120	90	20	10	2,5	1
Aspergillus Niger nombre de germes 1x10 ⁷ par ml	>240	>240	>240	>240	90	60	10	5
Mucor spec. nombre de germes 8x10 ⁶ par ml	>240	>240	>240	>240	20	5	2,5	1
Geotrichum candidum nombre de germes 1x 10 ⁷ par ml	60	40	40	10	20	5	2,5	1

Test de suspension et test de porteur de germes sur aluminium d'après DVG à 20°C.

Temps de destruction complète en minutes.

Concentration	Test de suspension		Test de porteur de germes	
	0,2 %	0,5 %	0,2 %	0,5 %
Bactéries gram + :				
staph. aureus (3x10 ⁸)	5	5	30	30
Strept. faecium (6x10 ⁷)	5	5	30	30
Bactéries gram - :				
Proteus vulgaris (3x10 ⁸)	5	5	30	30
Pseudomonas aerug. (3x10 ⁸)	5	5	120	30
Pseudomonas fluorescens (2x10 ⁷)	5	5	30	30
Levures :				
Candida albicans (3x10 ⁸)	5	5	120	120
Debaryomyces kl. (3x10 ⁸)	5	5	90	30
Moisissures :				
Pencillium expansum (3x10 ⁶)	5	5	120	90
Trichoph. mentagr. (1x10 ⁵)	5	5	30	30

Durée d'action :
 Test de suspension : 5,15,30 et 60 minutes
 Test de porteur de germes : 15,30,60 et 120 minutes

Détermination de l'activité microbiocide, par le **test de suspension standard** des désinfectants utilisés dans l'industrie alimentaire (test 555).

Concentration d'essai : 0,2 %

Souches de références	Valeur M.E.	Norme
Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442	> 6,9	≥ 5
Salmonella typhimurium ATCC 13311	> 6,3	≥ 5
Staphylococcus aureus ATCC 6538	> 6,7	≥ 5
Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763	> 5,7	≥ 5

Mode d'emploi :

* Désinfection : systèmes CIP
 Il est nécessaire de pré-rincer ou de bien nettoyer l'appareillage avant de le désinfecter.
 Concentration d'utilisation : 0,2 %
 Température: à froid
 Temps de contact de la solution : laisser circuler 15 minutes.
 Post-rincer avec de l'eau.
 Stériliser l'eau de post-rinçage et prévenir la réinfection.
 Conditionnement avec le P3-oxonia active
 Concentration d'utilisation : 0,01 - 0,025 %
 Température: à froid
 Bien vidanger l'installation avant la mise en route.

Méthode d'analyse :

Méthode par titrage :
 Réactifs: iodure de potassium (granules),acide sulfurique à 25%, solution de molybdate d'ammonium à 3 %,solution d'empois d'amidon à 1 %,



solution de 0,1 N thiosulfate de soude.

Introduire 10 ml de la solution de P3-oxonia active refroidie dans un erlenmeyer de 300 ml et ajouter 20 ml d'acide sulfurique à 25 %.

Ajouter un peu d'iodure de potassium et 1 ml de la solution de molybdate d'ammonium à 3 %. Laisser reposer l'ensemble 1 à 2 minutes.

Titrer avec une solution de 0,1 N thiosulfate de sodium jusqu'à l'obtention d'une coloration légèrement jaune.

Ajouter ensuite 1 ml de la solution d'empois d'amidon à 1 %. La solution se colore en bleu foncé. Continuer le titrage jusqu'à l'obtention d'une solution incolore.

La concentration de P3-oxonia active en % = le nombre de ml de thiosulfate (0,1 N) utilisé x 0,064.

Suivant cette méthode d'analyse, on détermine la quantité totale de peroxyde d'hydrogène et d'acide peracétique. L'acide peracétique, comme élément actif, est moins stable que le peroxyde d'hydrogène.

Contrôle du rinçage :

Pour contrôler le rinçage, on peut faire une analyse qualitative à l'aide d'un test Merckoquant (no.100 11). Une solution de 0,01 % de P3-oxonia active contient 32 ppm de peroxyde.

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), « Audixx » (audit en matière d'hygiène),

« Ecochexx » (gestion de l'hygiène). De part 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 coût 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. 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 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: août 2010

Ecolab B.V.
Edisonbaan 9 -11
NL-3439 MN 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