

FS PERA

Désinfectant efficace

- Numéro d'autorisation: Belgique: 2112B, les Pays-Bas: 13798 N
- Produit hygiénique à base d'acide paracétique, homologué comme désinfectant dans l'industrie alimentaire. FS PERA s'utilise de préférence dans les systèmes CIP. Produit avec courte période de rinçage consécutif et s'utilise à des basses températures. Ne pas utiliser sur des installations qui ne sont pas suffisamment refroidies.
- FS PERA est que peu corrosif en égard à l'acier inoxydable : dilué dans l'eau (35 ppm Cl) ce produit ne produira pas de cavités de corrosion sur l'acier inoxydable utilisé couramment dans l'industrie alimentaire.
- Le produit s'utilise uniquement comme produit contre les bactéries (à l'exception des spores bactériennes) et les levures sur les lieux de préparation, de traitement ou de stockage des aliments et boissons, à l'exception toutefois des appareils à traire dans les fermes et des cuisines dans les hôpitaux et autres établissements de soins médicaux.
- Désinfectant liquide à base d'un mélange spécial stabilisé d'acide paracétique et de peroxyde d'hydrogène.
- Effet extrêmement rapide sur toutes les bactéries végétatives, levures et moisissures.
- Spécialement destiné pour le système CIP.
- Désinfectant acide.

UTILISATION

Le produit est destiné pour la désinfection des appareils sur les lieux de préparation, de traitement ou de stockage des aliments et boissons, à l'exception toutefois des appareils à traire dans les fermes et des cuisines dans les hôpitaux et autres établissements de soins médicaux. Spécialement pour le nettoyage C.I.P.

REGLEMENTATION D'EMPLOI

Il n'est autorisé d'utiliser le produit qu'exclusivement contre les bactéries (y inclus les bactéries sporulantes, à l'exception des mycobactéries), levures et bactériophages (virus contaminant les bactéries) sur les lieux de préparation, traitement ou stockage des aliments et boissons, à l'exception des appareils à traire dans les fermes et des cuisines dans les hôpitaux et autres établissements de soins médicaux. Le produit ne peut être appliqué qu'exclusivement à l'aide d'un doseur approprié et ce pour la désinfection intérieure de l'appareillage de process. Le produit est uniquement destiné à un usage professionnel.

MODE D'EMPLOI

Tout d'abord, bien nettoyer les circuits à désinfecter. Utiliser à cet effet un détergent et bien rincer à l'eau claire. Eliminer l'excédent d'eau. Lors de la désinfection utiliser abondamment de liquide pour que les supports restent mouillés durant l'action. Traiter les systèmes de tuyauterie et l'appareillage à l'aide d'un système de pompe de circulation, comme il est habituel pour le nettoyage - Cleaning In Place (installation CIP). Rincer abondamment à l'eau claire après traitement.
Température: 20-30°C

DOSAGE

Désinfection générale

0,25% (2,5 ml de produit pour un litre d'eau).
Durée d'action minimum (sans compter le temps nécessaire pour le rinçage antérieur et postérieur) 15 minutes.

Désinfection des spores bactériennes

0,50% (5 ml de produit pour un litre d'eau).
Durée d'action minimum (sans compter le temps nécessaire pour le rinçage antérieur et postérieur) 60 minutes.

CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide, incolore
Odeur : caractéristique
pH pur : 0,8+/- 0,2
pH à 10 g/l : 3+/- 0,5
Densité à 20°C : 1,09+/- 0,01 g/cm³
Point de congélation : -25°C
Les valeurs indiquées ci-dessus ne valent pas de spécification du produit.

NOTE

Conserver uniquement dans l'emballage original. En cas de contact (prolongé) peut causer la corrosion des métaux. Peut être conservé dans l'emballage fermé pendant 6 mois si stocké dans un endroit froid et protégé contre le gel. Pour des informations plus détaillées consulter notre fiche de sécurité.

*Toutes les mentions stipulées dans ce document sont basées sur notre expérience pratique et/ou sur des tests en laboratoire. Etant donné la grande diversité de circonstance d'utilisation et des facteurs humains non prévisibles, nous recommandons de toujours tester de nos produits avant leurs utilisations définitives dans la pratique. La présente feuille de données techniques peut déjà avoir été revue en fonction de la réglementation, de la disponibilité des composants ou des nouvelles informations reçues. La dernière version en vigueur et donc la seule valable, peut vous être envoyée sur simple demande.
Version : 1309-1212*

ZEP INDUSTRIES B.V.

(B) Frankrijklei 33, 2000 Antwerpen/Anvers – T 02-3470117 F 02-3471395 - sales@zep.be – www.zepindustries.be
(NL) Vierlinghweg 30, 4612 PN Bergen op Zoom – T 0164-250100 F 0164-266710 - info@zepbenelux.com – www.zepindustries.nl
(D) Falkstraße 11, 33602 Bielefeld – T 0521-174158 F 0521-5217114 - sales@zepbenelux.com – www.zepindustries.de