

BACTI OXY .PAA 5

DÉSINFECTANT - BACTÉRICIDE - FONGICIDE - VIRUCIDE - SPORICIDE
SPÉCIAL VITICULTURE
FORMULATION NON MOUSSANTE
QUALITÉ ALIMENTAIRE

NORME E.N. 1276 (0,05 % 15 MIN À 45°C),

CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE TP2, TP4

NORMES E.N. 1276 (0,15 % 5 MIN À 20°C), E.N. 13623 (0,15 % 5 MIN À 20°C),
CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE TP2, TP4

NORMES E.N. 13697 (0,2 % 5 MIN À 20°C),

CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE TP2, TP4

NORME E.N. 13697 (0,4 % 1 MIN À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ,
POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE TP4

NORME EN. 1650 (0,6 % 15 MIN À 45°C),

CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ FONGICIDE-LEVURICIDE TP2, TP4

NORME EN. 13697 (1 % 5 MIN À 20°C),

CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ FONGICIDE-LEVURICIDE TP2, TP4

NORME EN. 1650 (1,5 % 5 MIN À 20°C),

CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ FONGICIDE-LEVURICIDE TP2, TP4

NORMES E.N. 13704 (1 % 15 MIN À 20°C), E.N. 13697 (1 % 15 MIN À 20°C),
CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ SPORICIDE TP2, TP4

NORME E.N. 13610 (0,1 % 15 MIN À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ,
POUR L'ACTIVITÉ VIRUCIDIE PHAGE TP4

NORME E.N. 14476 (1,5 % 15 MIN À 20°C), CONDITION DE PROPRETÉ,
POUR L'ACTIVITÉ VIRUCIDIE TP2, TP4

NORMES E.N. 14563 (1 % 15 MIN À 20°C), E.N. 14348 (1 % 15 MIN À 20°C),
CONDITION DE PROPRETÉ, POUR L'ACTIVITÉ MYCOBACTÉRICIDIE TP2



► Définition :

BACTI OXY .PAA 5 est une composition désinfectante oxydante peroxyacide destinée aux industries agro-alimentaires qui permet d'effectuer des opérations de dérougissement et s'utilise également en station de nettoyage (NEP/CIP), tunnel (rampe de désinfection), armoire de lavage, trempage.

► Avantages :

BACTI OXY .PAA 5 présente une activité anti-biofilm démontrée en 5 min à 20°C lorsqu'il est utilisé à partir de 0,4 % (actif sur bio-film de Legionella pneumophila, Pseudomonas aeruginosa et Staphylococcus aureus). Compatible avec les inox, PVC, polyéthylène, polypropylène, verre, caoutchouc.



- DÉSINFECTANT BACTÉRICIDE,
FONGICIDE, VIRUCIDE,
SPORICIDE

- FORMULATION
NON MOUSSANTE

- QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide

Densité : 1,12 +/- 0,02

Odeur : caractéristique

Couleur :
incolor à jaune pâle

pH : <1

pH à 1% : 2,6 +/- 0,2

Point éclair : >100°C

Composés actifs biocides :

Peroxyde d'hydrogène

(n° CAS : 7722-84-1) :

255 g/Kg

Acide peracétique

(n° CAS : 79-21-0) : 53 gr/Kg

DOSAGE :

De 0.05 % à 1.5 %
dans de l'eau

Voir tableau au verso



➤ Domaines d'application :

- Désinfection des matériels de collecte
- Chaînes d'embouteillage
- Citernes
- Circuits
- Pressoirs
- Tanks
- Convoyage
- Échangeurs
- Filtres
- Soutireuses
- Conditionneuses

...

Dans le domaine viticole et dans l'ensemble des industries agro-alimentaires : viande circuit, boisson circuit, conserverie/plats cuisinés/panification circuit, lait/oeuf circuit.

BACTI OXY .PAA 5 s'emploie également dans le cadre du système **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), pour un protocole de désinfection, suivant la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, basée sur les principes généraux d'hygiène pour la sécurité sanitaire des aliments.

BACTI OXY .PAA 5 est un «Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément aux règlements (UE) n° 2018/848 et 2021/1165». «Contrôle ECOCERT F-32600».

➤ Alimentarité :

BACTI OXY .PAA 5 est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

➤ Applications et dilutions :

Applications	Dilution	Mode d'emploi
Désinfection de matériels et supports dans le domaine viticole, les industries agro-alimentaires.	De 0,05 % à 1,5 % dans de l'eau. Ne pas diluer dans une eau contenant plus de 30-40 ppm de chlorures.	Circulation en nettoyage en place (NEP/CIP), circulation en tunnel, armoire de lavage. Temps de contact : de 1 à 15 minutes suivant la concentration et l'activité biocide désirée. <u>Nota</u> : ne pas utiliser à température supérieure à 45 °C.

➤ Recommandations :

Conformément à la réglementation en vigueur, dans le cas d'une utilisation sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. La formation d'oxygène provoque une pression qui peut causer des dommages. À ce titre, ne pas utiliser dans des récipients ou circuits fermés non équipés de soupape de sécurité. Après utilisation d'une solution de **BACTI OXY .PAA 5**, décompresser le matériel ou le pulvérisateur. Ne pas respirer les vapeurs. Port de gants, lunettes, vêtement de protection approprié. Conserver à l'écart des matières combustibles. En cas d'éclaboussures dans les yeux ou sur le visage, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



► Propriétés biocides :

- **Bactéricidie à 0,05 %, TP2, TP4** : E.N. 1276 - 15 min - 45°C,
- Propreté. Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Salmonella Typhimurium, Acinetobacter baumannii, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Pediococcus damnosus.
- **Bactéricidie à 0,15 %, TP2, TP4** : E.N. 1276 - 5 min - 20°C, E.N. 13623 - 5 min - 20°C
- Propreté. Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Salmonella Typhimurium, Acinetobacter baumannii, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Pediococcus damnosus, Legionella pneumophila.
- **Bactéricidie à 0,2 %, TP2, TP4** : E.N. 13697 - 5 min - 20°C,
- Propreté. Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Salmonella Typhimurium, Acinetobacter baumannii, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Pediococcus damnosus.
- **Bactéricidie à 0,4 %, TP4** : E.N. 13697 - 1 min - 20°C - propreté. Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.
- **Fongicidie levuricidie à 0,6 %, TP2, TP4** : E.N. 1650 - 15 min - 45°C,
- Propreté. Souches testées : Aspergillus brasiliensis, Candida albicans.
- **Fongicidie levuricidie à 1 %, TP2, TP4** : E.N. 13697 - 5 min - 20°C,
- Propreté. Souches testées : Aspergillus brasiliensis, Candida albicans, Dekkera bruxellensis, Mucor racemosus, Saccharomyces cerevisiae.
- **Fongicidie levuricidie à 1,5 %, TP2, TP4** : E.N. 1650 - 5 min - 20°C,
- Propreté. Souches testées : Aspergillus brasiliensis, Candida albicans, Saccharomyces cerevisiae.
- **Sporicidie à 1 %, TP2, TP4** : E.N. 13704 - 15 min - 20°C, E.N. 13697 - 15 min - 20°C.
Propreté. Souches testées : Spores de Bacillus subtilis, Spores de Bacillus cereus, Spores de Clostridium sporogenes.
- **Virucidie phage à 0,1 %, TP4** : E.N. 13610 - 15 min - 20°C - propreté. Souches testées : Bactériophages.
- **Virucidie à 1,5 %, TP2, TP4** : E.N. 14476 - 15 min - 20°C. Propreté. Souches testées : Poliovirus type 1, Norovirus murin, Adénovirus type 5.
- **Mycobactéricide à 1 %, TP2** : E.N. 14563 - 15 min - 20°C, E.N. 14348 - 15 min - 20°C.
Souche testée : Mycobacterium terrae.

Conformément à l'arrêté du 19 mai 2004 relatif au contrôle de la mise sur le marché des substances actives biocides, ne pas réutiliser l'emballage. Consulter les instructions portées dans la fiche de données de sécurité pour son élimination. La date de péremption de 1 an est portée sur chaque étiquette. Produit strictement réservé à un usage professionnel. Type de produit : TP 2 (désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux). TP 4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

BACTI OXY .PAA 5 a une demande d'autorisation de mise sur le marché (AMM) en cours conformément au Règlement (UE) 528/2012.

Distribué par DACD, déposé STOCKMEIER (BP89152 - 35091 RENNES CEDEX 9 - Tél : +33(0)2 99 29 46 00).



DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.