

DÉSINFECTANT OXYDANT DÉROUGISSANT

2023-03/1-LP

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

OXO D VIT

DÉSINFECTANT OXYDANT - DÉROUGISSANT
ACTIVITÉ BACTÉRICIDE - LEVURICIDE - FONGICIDE - VIRUCIDE

NORMES E.N. 1276, E.N. 13697 (15 MIN, CONDITION DE PROPRIÉTÉ)

*POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE, souches additionnelles Listeria monocytogenes,
Salmonella typhimurium*

*NORMES E.N. 1650, E.N. 13697 (15 MIN, CONDITION DE PROPRIÉTÉ)
POUR L'ACTIVITÉ LEVURICIDE, FONGICIDE*

*NORME E.N. 14476 (15 MIN, CONDITION DE PROPRIÉTÉ)
POUR L'ACTIVITÉ VIRUCIDE*

QUALITÉ ALIMENTAIRE



► Composé actif biocide :

Peroxyde d'hydrogène en solution, ...% (n° CAS : 7722-84-1) : 350-357 g/Kg

► Définition :

OXO D VIT est une composition stabilisée à base de peroxyde d'hydrogène à usage désinfectant bactéricide-levuricide-fongicide-virucide utilisable dans l'agro-alimentaire, le domaine viticole-vinicole. Détruit les micro-organismes de manière irréversible grâce à la libération d'oxygène actif et à son très fort pouvoir oxydant. Son action dérougissante et blanchissante permet de traiter avec facilité les incrustations de tanins.

► Avantages :

Efficace :

- Désinfectant bactéricide, levuricide, fongicide, virucide.
- Formulation élaborée sans chlore qui se décompose en eau et en oxygène.
- Détruit les micro-organismes de manière irréversible : Libération d'oxygène actif, très fort pouvoir oxydant.
- Action dérougissante et blanchissante.

Pratique :

- Utilisation possible en activateur de détergence en ajout aux solutions alcalines ou acides.
- Qualité alimentaire.

► Domaines d'application :

OXO D VIT est utilisé idéalement dans le domaine viticole-vinicole pour la désinfection des chais, cuveries, matériels de collecte, chaînes d'embouteillage, citernes, circuits propres, pressoirs, etc...

Également dans l'ensemble des industries agro-alimentaires.

DIVISION AGRICOLE
VITICOLE
VINICOLE



- DÉSINFECTANT OXYDANT
- DÉROUGISSANT, BLANCHISSANT
- BACTÉRICIDE - FONGICIDE LEVURICIDE - VIRUCIDE
- QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide

Densité : 1,13 - 1,14

Odeur : caractéristique

Couleur : incolore

pH : ≤ 3,7

Point éclair : sans

MODE D'EMPLOI :

Voir au verso.



Types de matériels :

Boisson circuit : cuves, tanks, citernes, circuits de convoyage, échangeurs thermiques, matériels de fabrication.

Conserverie/plats cuisinés/panification circuit : cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits.

Lait/oeufs circuit : cuves, tanks, citernes, échangeurs thermiques, moules, bassines, matériels de fabrication.

Viande circuit : cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits de convoyage et cuisson.

➤ Alimentarité :

OXO D VIT 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.

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

➤ Utilisation d'OXO D VIT suivant le tableau ci-dessous :

Applications	Concentrations d'utilisation	Mode d'emploi
Désinfection en : viticole-vinicole, industries agro-alimentaires.	De 21 % à 33 % dans de l'eau suivant l'activité biocide désirée.	Circulation en nettoyage en place (NEP/CIP), en pulvérisation, en manuel à la brosse. Ajout manuel ou automatique dans un process. <u>Temps de contact</u> : de 15 minutes à 60 minutes. <u>Température d'utilisation</u> : 10°C à 90°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 d'OXO D VIT, 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.

L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

Conserver le produit dans son emballage d'origine soigneusement fermé, dans un local sec, frais et bien ventilé. Éviter la chaleur et les rayonnements solaires directs.

► Propriétés biocides :

- **Bactéricidie à 21 %, TP4** : E.N. 1276 - 5 min - 20°C, E.N. 13623 - 5 min - 20°C
- E.N. 1276 - 15 minutes - 20°C ; E.N. 13697 - 15 minutes - 20°C en condition de propreté.
Souches additionnelles : *Listeria monocytogenes* CIP 5953, *Salmonella typhimurium* ATCC 13311.
- **Levuricidie, fongicidie à 21 %, TP4** :
- E.N. 1650 - 15 minutes - 20°C ; E.N. 13697 - 15 minutes - 20°C en condition de propreté.
- **Virucidie à 33 %, TP4** :
- E.N. 14476 - 15 minutes - 20°C en condition de propreté.

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 4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

OXO D VIT 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.