HYGIÈNE DE CHAIS

2023-03/1-LP

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

OXYCLEAN

DÉROUGISSANT DES TANINS - ACTIVATEUR DÉTERGENCE

SPÉCIAL ÉQUIPEMENTS VINICOLES
QUALITÉ ALIMENTAIRE

Contrôlé par ECOCERT INTRANTS

DIVISION AGRICOLE
VITICOLE
VINICOLE

- DÉROUGISSANT
- ACTION OXYDANTE
- ACTIVATEUR DÉTERGENCE
- QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide
Densité : 1,13 +/- 0,02
Odeur : caractéristique
Couleur : incolore
pH : 4 +/- 0,5
Point éclair : sans

MODE D'EMPLOI :

Voir au verso.

➤Définition :

OXYCLEAN est une composition stabilisée à base de peroxyde d'hydrogène utilisable dans l'agro-alimentaire, l'industrie alimentaire ou non. Son action dérougissante permet de traiter avec facilité les incrustations de tanins et autres matières colorantes. De plus son action oxydante forte détruit la matière organique.

➤Avantages :

Efficace :

- Formulé pour une utilisation comme additif à détergents alcalins.
- Ajouté à **SOUDOCLEAN** il permet d'en accroître ses performances.
- Formulation élaborée sans chlore qui se décompose en eau et en oxygène : il n'existe pas de résidus potentiellement dangereux pour les utilisateurs.
- Qualité alimentaire.

➤Domaines d'application :

OXYCLEAN est utilisé idéalement pour l'entretien des chais, cuveries, matériels de collecte, chaînes d'embouteillage, citernes, circuits, pressoirs, etc... dans le domaine viticole-vinicole et dans l'ensemble des industries agro-alimentaires. S'emploie également en circulation.

OXYCLEAN convient pour toutes les surfaces, locaux et matériels alimentaires ou non. S'emploie également dans le cadre du système **HACCP** (**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint), 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.

➤Alimentarité :

OXYCLEAN 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.

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

DACD
Solutions Innovantes & Responsables

Unité de Recherches et de Fabrication
125 rue du Royans, Zone d'Activités Mathias - 26320 Saint-Marcel-lès-Valence
Tél : 04 75 58 80 10 - Fax : 04 75 58 74 46 - Email : contact@dacd.com
Site : www.dacd.com - S.A.S au capital de 1 500 000 € - R.C.S Lyon 453 231 565
APE 4671Z - N° Intracommunautaire FR 20 453 231 565 - Siège Social, Vaulx-en-Velin (69)

FABRICATION FRANÇAISE

➤Utilisation d'OXYCLEAN suivant le tableau ci-dessous :

Applications	Dilutions selon encrassement	Mode d'emploi
Dérougissement de matériels et supports dans le domaine viticole-vinicole, les industries agro-alimentaires, etc...	De 8 % à 30 % dans de l'eau suivant l'état d'encrassement.	En circuit, en pulvérisation, en manuel à la brosse ou au chiffon.

➤Recommandations :

Conformément à la réglementation en vigueur, dans le cas d'une utilisation sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer 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'**OXYCLEAN**, 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.
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.

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.

DACD
Solutions Innovantes & Responsables

Unité de Recherches et de Fabrication
125 rue du Royans, Zone d'Activités Mathias - 26320 Saint-Marcel-lès-Valence
Tél : 04 75 58 80 10 - Fax : 04 75 58 74 46 - Email : contact@dacd.com
Site : www.dacd.com - S.A.S au capital de 1 500 000 € - R.C.S Lyon 453 231 565
APE 4671Z - N° Intracommunautaire FR 20 453 231 565 - Siège Social, Vaulx-en-Velin (69)

FABRICATION FRANÇAISE