

CHRIOX 5

Désinfectant homologué pour circuits et surfaces à base d'acide péracétique



DESCRIPTION & APPLICATION

CHRIOX 5 est un désinfectant à base d'acide péracétique spécialement conçu pour :

- Avec autorisation N°BTR0300 de mise sur le marché pour l'hygiène en industries agro-alimentaires et traiteurs.
- Egalement recommandé pour l'hygiène en industries cosmétiques, pharmaceutiques ainsi que dans les milieux alimentaires, métiers de bouche et laboratoires de transformation en GSA.

CHRIOX 5 est un produit pour la désinfection des circuits en NEP/CIP et des surfaces en centrales d'hygiène, canons à mousse, ...

Recommandé en industrie Agro-alimentaire. **Adapté aux industries BIO et cosmétiques.**

Uniquement pour usage professionnel.

CHRIOX 5 est autorisé pour les applications suivantes en :

- **TP2** : Désinfectant utilisé dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.
- **TP4** : Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Rinçage obligatoire.

Traitement bactéricide de locaux et matériel :

- De stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.
- De production de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- De production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- De stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques.

Traitement bactéricide de matériel :

- De transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- De transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

Traitement fongicide des locaux et matériel :

- De production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines, centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- De stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts/

Traitement fongicide de matériel :

- De transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

DESCRIPTION & APPLICATION

Traitement levuricide de locaux et matériel :

- De production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines, centrale collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- De stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.

Désinfection de locaux, matériels :

- De transport et de stockage des ordures et déchets.

NORMES DE DESINFECTION DU CHRIOX 5 :

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) :

12 mois à compter de la date indiquée sur l'étiquette (voir n°lot : année/mois/jour).

		LISTERIA MONOCYTOGENES	SALMONELLA TYPHYMURIUM	ENTEROCOCCUS HIRAE	ESCHERICHIA COLI	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	PSEUDOMONAS AERUGINOSA	CANDIDA ALBICANS	ASPERGILLUS BRASILIENSIS (ex NIGER)	CLOSTRIDIUM SPOROGENES	BACILUS SUBTILUS SUBSP SPIZIZENII	BACILUS CEREUS
EN 1656	20°C – conditions de propreté – 1 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%					
EN 1656	55°C – conditions de saleté – 30 sec	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%					
EN 1276	20°C – conditions de propreté – 1 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%					
EN 1276	55°C – conditions de saleté – 30 sec	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%					
EN 1650	20°C – conditions de propreté – 15 min							0,3%	2,9%			
EN 1657	20°C – conditions de saleté – 15 min							0,3%	1,3%			
EN 1657	10°C – conditions de saleté – 30 min							0,5%	1,5%			
EN 13697	20°C – conditions de propreté – 1 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%					
EN 13697	6°C – conditions de saleté – 15 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%					
EN 13697	20°C – conditions de saleté – 5 min	0,5%	0,5%	0,3%	0,5%	0,5%	0,5%					
EN 13697	20°C – conditions de propreté – 15 min							0,5%	3%			
EN 13704	20°C – conditions de propreté – 60 min									1%	0,5%	
EN 13704	20°C – conditions de propreté – 30 min										0,5%	
EN 13704	20°C – conditions de saleté – 5 min										8%	15%
EN 14349	20°C – conditions de saleté – 1 min	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%					
EN 14349	10°C – conditions de saleté – 30 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%					

CHRIOX 5 est conforme à la législation concernant le nettoyage des surfaces et récipients pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (08/09/99).

MODE D'EMPLOI

CHRIOX 5 peut être utilisé aussi bien en traitement de circuits qu'en traitement de surfaces. Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement : utiliser un doseur automatique est fortement conseillé.

Cette formule est adaptée pour être utilisée en mélange avec certaines formules de notre gamme de façon à assurer un 2 en 1 et/ou une application mousse en canons à mousse et centrales mousse.

L'utilisation de **CHRIOX 5** nécessite un nettoyage préalable des surfaces. Consulter nos conseillers en hygiène pour valider les méthodes.

Type de préparation: concentré soluble.

Traitement des surfaces : 0,3 à 0,4 L de solution diluée par m².

Délai et intervalles d'application : action immédiate à renouveler suivant votre protocole d'hygiène.

Nettoyage et décontamination du matériel : nettoyer à l'eau potable après utilisation du **CHRIOX 5**.

CARACTERISTIQUES

Composants	Eau, acide acétique, substances actives biocides : <ul style="list-style-type: none">acide péracétique généré CAS n° 79-21-0 : 5% (m/m)péroxyde d'hydrogène CAS n° 7722-84-1 : 23% (m/m)
Aspect	Liquide
Couleur	Claire et Incolore
Odeur	Âcre et piquante
pH (100%)	0,5 ± 0,2
pH (0,3%)	3,4 ± 0,5
Densité	± 1.115 kg/L
Capacité complexante (1%)	Non concerné
Solubilité	Miscible dans l'eau en toutes proportions
Sensibilité au gel	-20°C

RESISTANCE DES MATERIAUX

Il est possible d'appliquer **CHRIOX 5**, lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi recommandé, sur les surfaces couramment utilisées dans l'industrie agroalimentaire à l'exception de l'aluminium et autres alliages légers et/ou colorés.

ENVIRONNEMENT

CHRIOX 5 ne contient pas de chlorures, de phosphates ou de nitrates.

CHRIOX 5 est un produit biocide à utiliser avec précaution dont :

- 23,50 % du total des ingrédients sont d'origine naturelle.
- 100% des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradables selon les lignes directrices OCDE 301.
- Emballage 100 % recyclable.

Ne pas rejeter directement le produit résiduel dans l'environnement. Après rinçage à l'eau, l'emballage peut être éliminé en tant que déchet non dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Impact environnemental du produit :

DCO	130,3 g(O ₂)/kg
Azote (en % d'élément N)	0,00%
Phosphore (en % d'élément P)	0,13%
MES	< 10 mg/L

SECURITE

CHRIOX 5 est classifié selon l'ordonnance (CE) N°1272/2008 [UE-GHS/CLP] et est donc considéré comme un produit dangereux dans son état pur.

Ne jamais mélanger sans instruction **CHRIOX 5** avec d'autres produits.

Lire attentivement la fiche de données de sécurité de **CHRIOX 5** et suivre les conseils de manipulation du produit et des déchets.

STOCKAGE

Stocker **CHRIOX 5** dans l'emballage original entre -20°C et 30°C.

Ne pas exposer **CHRIOX 5** à la lumière directe du soleil.

EMBALLAGE

	Références	83602	83603	83604	83605
UN 3149	Unité de vente (UV)	JERRICAN 10 Kg	JERRICAN 22 Kg	FUT 222 Kg	CONTENEUR 1000 Kg
	Poids net/UV (kg)	10	22	222	1000
	Poids brut/UV (kg)	10,47	22,90	230	1065
	UV/Palette	40	24	2	
 Palettisation	H (mm)	770	1070	1080	1160
	l x L (mm)	800x1200	800x1200	800x1200	1000x1200
	Nb de couches	2	2	1	
	UV/couche	20	12	2	