

# ISOBIO® 106SR

## DESINFECTANT LIQUIDE SANS RINCAGE PRET A L'EMPLOI

### USAGE :

**Usage Biocide (Type Produit 4 FEED) :** Désinfection bactéricide, levuricide, fongicide du matériel dans le domaine de la transformation agroalimentaire à usage professionnel.

ISOBIO® 106SR peut être utilisé en agriculture biologique.

### INDICATION :

- ◆ **ISOBIO® 106SR** est un désinfectant liquide non moussant prêt à l'emploi, à utiliser pur en trempage ou pulvérisation, destiné à la désinfection sans rinçage, en cours ou en fin de production, de tous les outils et surfaces entrant en contact avec les aliments.
- ◆ **ISOBIO® 106SR** est compatible avec tous les matériaux couramment utilisés en industrie alimentaire, sauf le cuivre. L'utilisation sur les résines et peintures acryliques doit rester occasionnelle (2 à 3 applications annuelles).
- ◆ L'ensemble des composants du mélange peuvent faire l'objet d'un rinçage facultatif, conformément à l'arrêté du 08 septembre 1999, annexe section 1b.

### AUTORISATION :

- ◆ **ISOBIO® 106SR** est autorisé sous le numéro **BTR0131** par le Ministère de l'Ecologie pour la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

### MATIERE ACTIVE (en % m/m) :

- ◆ Ethanol (Alcool Ethylique): 54%

### AUTRE COMPOSANTS A EFFET NOTABLE :

- ◆ Acide Sorbique

### MODE D'EMPLOI :

L'ISOBIO® 106SR s'utilise pur, en trempage ou par pulvérisation, à une température ambiante inférieure à +30°C.

- ◆ En application par trempage :

- . Porter des gants.
- . Respecter un temps de contact minimum de 5 mn pour obtenir l'effet désinfectant maximum (bactéricide et fongicide).
- . Laisser sécher pendant 15 minutes environ.



◆ En application par pulvérisation :

- . Porter un demi-masque de protection nez-bouche.
- . Pulvériser uniformément à la dose de 40ml/m<sup>2</sup>, en évitant le ruissellement.
- . Respecter un temps de contact minimum de 5 minutes pour une action bactéricide, 15 minutes pour une action fongicide.
- . Le séchage est quasiment immédiat.
- . Ne pas rincer.

**Pour une efficacité maximum, appliquer sur des surfaces préalablement nettoyées :**

- ◆ **En cours de production** : en cas de souillures importantes, procéder si possible à un prélavage ou à un dégraissage préalable.
- ◆ **En fin de production** : appliquer sur des surfaces préalablement nettoyées ; appliquer 15 minutes avant la reprise de la production, afin d'éviter la recontamination par l'air et par le personnel.

L'effet désinfectant n'est pas persistant.

L'application du produit doit être renouvelée en fonction du risque de recontamination des surfaces de process.

En pratique en début et fin de poste et lors des pauses, soit toutes les 2 heures après un nettoyage préalable.

Le séchage est complet en quelques minutes.

Après utilisation, refermer le bidon afin d'éviter l'évaporation de l'alcool.

Rincer à l'eau potable le matériel de pulvérisation.

Evacuer les eaux de rinçage vers la station d'épuration.

**SECURITE:**

- ◆ **ISOBIO® 106SR** est classé conformément au règlement (CE) n° 1272/2008 :
  - **Liquide et vapeurs très inflammables Cat.2 H225**
  - **Provoque une sévère irritation des yeux Cat.2 H319**
- ◆ **Conseils de prudence :**
  - Eviter de respirer les vapeurs/aérosols.
  - Porter un équipement de protection des yeux.
  - **EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX:** rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.
  - Tenir à l'écart de la chaleur, des étincelles et des flammes nues - ne pas fumer.
  - Maintenir le récipient fermé de manière étanche.
  - Prendre des mesures de précaution contre les décharges électrostatiques.
  - Stocker dans un endroit bien ventilé - tenir au frais.
  - Eliminer le contenu /le récipient dans un centre de collecte de déchets dangereux conformément à la réglementation nationale en vigueur.
  - Ne pas mettre en contact avec des produits chimiques oxydants tels que acide nitrique, sulfurique, sulfamique, alcalins-chlorés, peroxydes, acide péracétique.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :**

- ◆ Aspect : liquide fluide incolore à ambré selon l'exposition à la lumière
- ◆ Stabilité : Le produit prend une couleur ambrée non réversible à la lumière, sans incidence sur ses propriétés désinfectantes
- ◆ En solution dans l'eau, possibilité d'une légère cristallisation sans effet sur efficacité du produit
- ◆ Odeur caractéristique de l'éthanol
- ◆ pH : 4,9 ± 0,2 (produit pur)
- ◆ Densité relative 0,901 ± 0,001
- ◆ Non moussant
- ◆ Solubilité : soluble dans l'eau
- ◆ Point éclair : +21,5°C ± 0,5



## **EFFICACITÉ :**

### ◆ **Spectre bactéricide**

Efficacité requise : réduction de 4 unités logarithmiques

SELON LA NORME <b>NF EN 13697</b> 5 minutes de temps de contact – Température de 20°C – Concentration 50% (v/v)		
<b>SOUCHE TESTEE</b>	<b>EFFICACITÉ OBTENUE</b>	<b>Référence essai</b>
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> - CIP 103.467	<b>&gt; 7,51</b>	IRM – rapport n°118/0110
<i>Staphylococcus aureus</i> - CIP 4.83	<b>&gt; 7,19</b>	IRM – rapport n°118/0110
<i>Enterococcus hirae</i> - CIP 58.55	<b>&gt; 7,12*</b>	IRM – rapport n°118/0110
<i>Escherichia coli</i> - CIP 54.127	<b>&gt; 7,42</b>	IRM – rapport n°118/0110

(\*) : Efficacité obtenue pour une concentration à 100% (v/v)

Efficacité requise : réduction de 5 unités logarithmiques

SELON LA NORME <b>NF T 72 190</b> 15 minutes de temps de contact – Température de 20°C – Concentration 100% (v/v)		
<b>SOUCHE TESTEE</b>	<b>EFFICACITÉ OBTENUE</b>	<b>Référence essai</b>
<i>Salmonella enteridis</i> – CIP 8297	<b>5,4</b>	LCB – rapport n°09/09
<i>Listeria monocytogenes</i> – CIP 1033322	<b>≥ 7,4</b>	LCB – rapport n°09/01

### ◆ **Spectre fongicide**

Efficacité requise : réduction de 3 unités logarithmiques

SELON LA NORME <b>NF EN 13697</b> 15 minutes de temps de contact – Température de 20°C – Concentration 50% (v/v)		
<b>SOUCHE TESTEE</b>	<b>EFFICACITÉ OBTENUE</b>	<b>Référence essai</b>
<i>Candida albicans</i> - ATCC 10231	<b>&gt; 6,65</b>	IRM – rapport n°118/0110
<i>Aspergillus niger</i> - ATCC 16404	<b>&gt; 5,97*</b>	IRM – rapport n°118/0110

(\*) : Efficacité obtenue pour une concentration à 100% (v/v)



Efficacité requise : réduction de 4 unités logarithmiques

SELON LA NORME NF T 72 190 15 minutes de temps de contact – Température de 20°C – Concentration 100% (v/v)		
SOUCHE TESTEE	EFFICACITÉ OBTENUE	Référence essai
<i>Mucor racemosus</i> – souche sauvage	>5,4	LCB – rapport n°2013/25
<i>Candida pelliculosa</i> – souche sauvage	>6,8	LCB – rapport n°09/03
<i>Aspergillus glaucus</i> – souche sauvage	> 5,00	LCB – rapport n°09/04
<i>Aspergillus versicolor</i> – CIP 1187.79	5,7	LCB – rapport n°09/12
<i>Absidia corymbifera</i> – CIP 1129.75	> 6,00	LCB – rapport n°09/10
<i>Penicillium cyclopium</i> – CIP 1186.79	> 5,50	LCB – rapport n°2014/5
<i>Penicillium chrysogenum</i> – souche sauvage	> 6,00	LCB – rapport n°2014/4

### **STOCKAGE ET CONSERVATION :**

- ◆ **ISOBIO® 106SR** conserve ses propriétés pendant 2 ans lorsqu'il est stocké à une température comprise entre +10°C et +20°C.
- ◆ Stocker dans un local ventilé et frais (< 20°C), à l'écart de toute flamme ou source d'étincelle, si possible à l'abri de la lumière.
- ◆ Maintenir dans son emballage d'origine et fermé de manière étanche.
- ◆ Ne pas stocker à proximité de produits oxydants.

### **ELIMINATION :**

- ◆ **Produit non utilisé :**
  - Ne pas déverser au sol, à l'égout, ni dans un cours d'eau.
  - Eliminer dans son emballage d'origine.
  - Classification en déchet dangereux.
- ◆ **Emballage vides souillés :**
  - Conserver les étiquettes sur chaque contenant.
  - Eliminer le produit et son emballage non rincé par une filière agréée selon la législation en vigueur.
  - Ne pas réutiliser les emballages.

### **CONDITIONNEMENT :**

- ◆ Conditionnement en bidons et containers homologués UN Y

Articles	Poids	Volume à 20°C
12 bidons + 4 pulvérisateurs	0,9 Kg	1 L
4 bidons	4,5 Kg	5 L
Bidon	18 Kg	20 L
Container	900 Kg	1000 L
Lance de pulvérisation manuelle		

Toutes les informations techniques communiquées dans le présent document sont basées sur des données techniques actuellement disponibles, que LCB food safety juge fiable.

Elles sont destinées à des utilisateurs expérimentés, agissant à leur seule discrétion et à leur propre risque.

Les précautions de manipulation exposées dans ce document sont fournies avec la supposition que les utilisateurs s'assureront au préalable que les conditions d'emploi particulières ne représentent aucun risque pour la santé ou la sécurité.

Dans la mesure où les conditions d'utilisation du produit échappent à notre contrôle, nous rejetons toute garantie, expresse ou implicite, à cet égard et déclinons toute responsabilité quant à l'usage fait de ces informations.