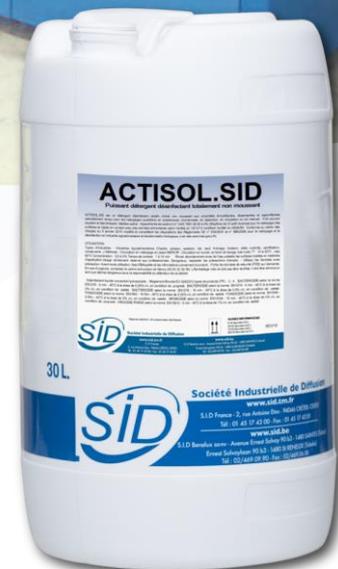




ACTISOL.SID

Puissant détergent désinfectant totalement non moussant - TP2, TP4

- Large spectre désinfectant bactéricide (EN1276, EN13697), levuricide (EN1610, EN13697), virucide (EN14476), sporicide (EN13704), mycobactéricide (EN14348).
- Elimine les salissures les plus tenaces même dilué jusqu'à 400 fois son volume.
- Convient pour les opérations de nettoyage manuel ou en autolaveuse.
- Assure une propreté et une hygiène optimales.



Conditionnements au catalogue :

- ✓ 210L
- ✓ 60L
- ✓ 30L
- ✓ 4x5L
- ✓ 5L



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE
DE DIFFUSION**

www.sid.tm.fr

S.I.D France
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





ACTISOL.SID



Puissant détergent désinfectant totalement non moussant - TP2, TP4

- Large spectre désinfectant bactéricide (EN1276, EN13697), levuricide (EN1610, EN 13697), virucide (EN14476), sporicide (EN13704), mycobactéricide (EN14348).
- Élimine les salissures les plus tenaces même dilué jusqu'à 400 fois son volume.
- Convient pour les opérations de nettoyage manuel ou en autolaveuse.
- Assure une propreté et une hygiène optimales.

ACTISOL.SID est un nettoyant dégraissant très puissant, totalement non moussant, apte à répondre à la majorité des problèmes de nettoyage. Il possède des propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes associées à un fort pouvoir oxydant et blanchissant. **ACTISOL.SID** est donc recommandé pour éliminer les salissures les plus tenaces et les plus variées : graisses animales, végétales, synthétiques et minérales, lait, œuf, sang et même les traces de pneus.

ACTISOL.SID possède un puissant agent de blanchiment qui améliore le rendu visuel des sols. **ACTISOL.SID** possède des agents anti-redépositions issus des dernières avancées technologiques en matière de chimie des détergents et de nettoyage en industrie alimentaire. De par son activité microbiologique **ACTISOL.SID** permet de nettoyer et de désinfecter simultanément les surfaces pour une action complète en une opération. L'activité virucide complète selon la norme EN 14476 couvre les virus enveloppés dont le COVID-19.

Activité microbiologique : **Bactéricide** selon EN 1276 à 2% et EN 13697 à 3%, en 5 min à 20°C, en CS* 1,2,3 sur Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella Typhimurium, Listeria monocytogene, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni. **Levuricide** selon EN 1650 et EN 13697 à 1,5%, en 5 min à 20°C, en CS* 1,2,3 à sur Candida albicans. **Sporicide** selon EN 13704 et EN 13697 à 6%, en 15 min à 20°C, en CS* 1,2 sur spores de Bacillus subtilis et Clostridium sporogenes. **Virucide** selon EN 14476 à 0,5%, en 15 min à 20°C et 1 min à 60°C, en CS* 1,2 sur Poliovirus, Adénovirus, Norovirus murin, Parvovirus, selon EN 13610 à 0,5%, en 5 min, à 40°C, sur Bactériophage P001 et P008. **Mycobactéricide** selon EN 14358 et EN 14563 à 5%, 15min, à 20°C, en CS* 1 sur Mycobacterium terrae et avium.

* CS : conditions de saleté, 1-générales : 3g/L d'albumine bovine, 2 - industrie du lait : 10g/l de lait écrémé, 3 - industrie de la viande : 3g/L d'albumine bovine + 3ml d'érythrocyte de mouton.

Mode d'utilisation

Particulièrement recommandé pour une utilisation en autolaveuse et monobrosse. Convient également au nettoyage par aspersion et en circulation pour le NEP (nettoyage en place), en tunnel ainsi qu'aux applications manuelles. Dilution : entre 0,5 et 5 % avec de l'eau froide ou chaude (T° de 10 à 50 °C) avec un temps de contact de 5 à 15 min. Laisser agir au moins 5 minutes puis bien rincer avec de l'eau (obligatoire en milieu alimentaire). L'action biocide n'a pas de rémanence et se stoppe par simple rinçage.

Réglementations et Normes

Conforme à l'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (consolidé) concernant les produits de nettoyage des surfaces au contact des denrées alimentaires. •Inventorié pour les TP2 et TP4 sous le n°56409, pour les usages : TP2 - Désinfectants pour les surfaces, matériaux, équipements, sanitaires, eaux usées, filtres pour conduits d'aérations, mobiliers, sol ou d'autres substrats sans contact direct avec les denrées alimentaires. TP4- Traitement bactéricide et fongicide, pour la laiterie, les entrepôts de denrées alimentaires ; les locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe, et restauration, locaux et matériel de stockage, transport et production pour les denrées alimentaires...

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Toutes collectivités et industries, industries agroalimentaires (viande, poisson, salaison, lait, œuf, fromage, boisson, plats cuisinées, panification, conserverie...), entreprises de nettoyage, entrepôts, magasins généraux, milieu para-médical, cuisines, restaurants, hôtels, piscines, industries viticoles et viticoles, syndicats, événementiels, ...

Principaux éléments de composition

- Hydroxyde de sodium, séquestrant, agent biocide : Hypochlorite de sodium (cas 7681-52-9, 5 % m/m en chlore actif).

Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de préparation : solution hydrosoluble concentrée (SL).
- Couleur : incolore à jaune clair.
- Masse volumique à 20 °C : ~1186 +/- 5 kg/m³.
- pH (produit pur) à 20°C : > 13.

Recommandations

Ne jamais mélanger avec d'autres produits chimiques, en particulier des acides. Utiliser uniquement dans des zones bien ventilées. Porter un vêtement de protection approprié, un appareil de protection des yeux/du visage et des gants. Blanchit les vêtements et les surfaces. Faire un test préalable sur les supports sensibles. Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation. Utiliser les biocides avec précaution. Avant utilisation, lire les étiquettes et les informations concernant le produit.

Stockage

En emballage d'origine, à l'abri du gel et des intempéries à l'écart des produits acides.

Étiquetage

Se référer à la Fiche de Données de Sécurité du produit.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

