

# ENZYMABACT

## Désinfectant

détergent désinfectant enzymatique homologué pour l'industrie agro-alimentaire

- **Triple Action** : nettoie, casse les chaînes organiques et désinfecte
- Contient des substances dégraissantes, des complexants ainsi que des enzymes anti-sucre et anti-protéines
- Efficacité bactéricide en conditions de saleté dès 0,25 % v/v à 40 °C

**Agro-alimentaire**

**Elimine :**

**Micro-organismes nuisibles**

**BIOCIDE**

Photos non contractuelles

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 27/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC LES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX.

Inventorié pour les TP2 et TP4 sous le n°32212

TP2 - Désinfectant pour les surfaces, matériaux, équipements et mobiliers sans contact direct avec des denrées alimentaires. Désinfection des sanitaires. Désinfection de l'air, des systèmes de climatisation, des filtres et conduits d'aération. TP4\* - Désinfection pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires.

\*produit en cours d'autorisation de mise sur le marché dossier n°20120070 auprès de l'ANSES (sous la tutelle du Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable).



Société Industrielle de Diffusion

[www.sid.tm.fr](http://www.sid.tm.fr)

2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX

Tél : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01



SID certifié en 2013

# ENZYMABACT

## Détergent désinfectant enzymatique homologué pour l'industrie agro-alimentaire

ENZYMABACT est un nettoyant enzymatique moussant bactéricide homologué\*. Sa formulation très spécifique est dédiée aux milieux extrêmement favorables à la prolifération des micro-organismes comme l'industrie agro-alimentaire. Grâce à ses exceptionnelles propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes, il nettoie en profondeur et fait briller les matériels et les surfaces. Il ne coagule pas le sang ni les protéines. Au contraire grâce à la présence des enzymes, les sucres et les chaînes

protéiniques sont fragmentés ce qui facilite leur émulsion et leur élimination dans l'eau. C'est pourquoi ENZYMBACT est particulièrement recommandé pour la destruction des biofilms spécifiques au milieu alimentaire que l'on retrouve dans l'industrie de la viande (tapis, tables de découpe, sols, cuves, etc.), du lait et fromages (sols et murs), des ovoproduits (à base d'œufs), des plats cuisinés et conserveries, de la pâtisserie, etc.

### Conséquence visible et appréciable de ces propriétés :

l'écoulement dans les drains et les canalisations est facilité. Il n'y a pas de formation de corps visqueux et filamenteux qui encombrant et peuvent boucher les évacuations d'eau.

### ENZYMABACT possède les propriétés suivantes :

**BACTÉRICIDE** : efficacité selon les normes EN 1276 à 1 % (v/v) soit 10 g/L en 5 min à 20 °C en conditions de propreté (0,3 g/L albumine bovine et eau dure) sur *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium*, *Listeria monocytogenes* et EN 13697 à 0,25 % (v/v) soit 2,5 g/L en 5 min à 40 °C en conditions de saleté (albumine 3 g/L) sur *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* et *Staphylococcus aureus*.

### MODE D'UTILISATION

En fonction des conditions locales et du plan d'hygiène, ENZYMBACT s'applique sur les surfaces pour moussage ou par aspersion à l'aide d'un matériel approprié (de 50 à 500 ml/m<sup>2</sup> selon ses caractéristiques), à 0,25 % (v/v) soit 2,5 g/L en 5 min à 40 °C, dans les usages suivants : locaux de préparation et matériel, transport de nourriture des animaux domestiques, matériels de transport et de stockage, locaux de stockage (P.O.V.), matériel de transport et locaux de stockage (P.O.A.), locaux de laiterie. ENZYMBACT s'applique aussi par trempage ou en circulation à l'aide du matériel approprié : 1 % (v/v) soit 10 g/L en 5 min à 20 °C dans les domaines suivants : matériels de transport de la nourriture des animaux domestiques, matériels de transport (P.O.A. & P.O.V.) et de stockage (P.O.V.). Laisser agir pendant au moins 5 à 15 min. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées en contact avec des denrées alimentaires et le matériel d'application. Les surfaces traitées et matériels peuvent être réemployés immédiatement après vérification de l'efficacité du rinçage (élimination complète de la mousse). Les rejets doivent être neutralisés pour obtenir un pH compris entre 5,5 et 8,5 avant envoi en station de traitement des eaux usées.

### Usages bénéficiant d'une AMM\* du ministère de l'écologie

**Traitement bactéricide**, temps de contact 5 min : locaux de préparation nourriture animaux domestiques, locaux de stockage (P.O.A. & P.O.V.), locaux de laiterie : dose 0,25 % à 40 °C par aspersion ou moussage. Matériel de transport (nourriture animaux, P.O.A. & P.O.V.) et matériel de stockage (P.O.V.) : dose soit 0,25 % (v/v) à 40 °C par aspersion ou moussage soit 1 % (v/v) par circulation à 20 °C.

### AUTRES DOMAINES D'UTILISATION :

Industrie agro-alimentaire, industrie pharmaceutique, industries, plasturgie, collectivités, parcs d'attraction, société de nettoyage, restauration, ERP (Établissement Recevant du Public), transport alimentaire, élevage et abattoirs, etc.

**MATIÈRES ACTIVES** : préparation biocide à base de chlorure de didécylidiméthylammonium (cas n° 7173-51-5) à 4,25 % m/m. Type de préparation : solution hydrosoluble concentrée.

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES TYPIQUES :

- Etat physique : liquide ambré
- Parfum : aucun
- Masse volumique à 20 °C : 1060 +/- 5 kg/m<sup>3</sup>
- pH pur : 8,5 +/- 1,0
- pH solution à 1 % : 8,2 +/- 0,5

**ENVIRONNEMENT** : sans phosphate, désinfectant non classé dangereux pour l'environnement.

**STOCKAGE** : dans son emballage d'origine, fermé.

**RECOMMANDATIONS** : utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire attentivement l'étiquette et les informations concernant le produit. Les dilutions doivent être préparées au moment de l'emploi et utilisées en solutions perdues. Ne jamais mélanger avec d'autres produits chimiques, en particulier les alcalins chlorés (Javel et autres).

### ÉTIQUETAGE :

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

**IMPORTANT** : 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.

VOTRE REPRÉSENTANT

Société Industrielle de Diffusion

www.sid.tm.fr

2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX

Tél : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01

