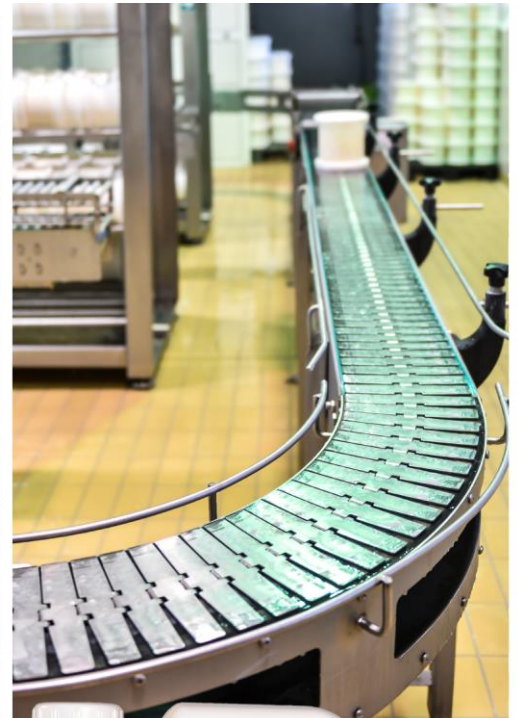




# MYTROL.SID NF

Détergent désinfectant alcalin chloré moussant - TP2, TP4

- Bactéricide (EN1276, EN13697), fongicide (EN1650, EN13697), virucide (EN14476), sporicide (EN13704).
- Nettoyant désinfectant auto-moussant.
- Nettoie, dégraisse, blanchie, désagrège et désinfecte en 1 opération.
- Utilisable en agriculture biologique.



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Fût 210 L
- ✓ Fût 60 L
- ✓ Fût 30 L
- ✓ Carton 6X5 L
- ✓ Bidon

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





# MYTROL.SID NF



## Détergent désinfectant alcalin chloré moussant - TP2, TP4

- Bactéricide (EN1276, EN13697), fongicide (EN1650, EN13697), virucide (EN14476), sporicide (EN13704).
- Nettoyant désinfectant auto-moussant.
- Nettoie, dégraisse, blanchie, désagrège et désinfecte en 1 opération.
- Utilisable en agriculture biologique.

**MYTROL.SID NF** est un nettoyant dégraissant surpoussant auto-moussant, destiné à l'assainissement, l'entretien et la prophylaxie des surfaces en IAA (milieu alimentaire et en élevage). Par ses actions dispersantes, émulsifiantes, saponifiantes, et oxydantes, **MYTROL.SID NF** élimine rapidement les matières organiques et taches colorées d'origine animale ou végétale. Il possède un fort pouvoir détergent grâce à sa composition riche en potasse et en soude. Sa forte concentration en sels réduit sa sensibilité au froid et au gel comparativement à d'autres désinfectants, il est recommandé pour les opérations de désinfections dans les zones à faible température ou en hiver. Il est compatible avec les inox, le PVC, le PE et PP ainsi que le verre et les caoutchoucs soit pratiquement tous les types de matériaux utilisés en IAA.

Activité microbiologique, à 20 °C : **Bactéricide** selon **EN 1276** à 2% et **EN 13697** à 3% en 5 min en CS\* 1,2,3,4 sur *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella Typhimurium*, *Listeria monocytogenes*, *Enterobacter cloacae*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni* ; **Levuricide** selon **EN 13697** à 2% en 5 min en CS\* 1,2,3,4 sur *Candida albicans* ; **Fongicide** selon **EN 1650** et **EN 13697** à 4 % en 15 min en CS\* 1,2,3,4 sur *Aspergillus brasiliensis* ; **Virucide** selon **EN 14476** à 0,5% en 15 min en CS\* 1,3 sur Adénovirus et Norovirus murin ; **Sporicide** selon **EN 13704** à 6% en 15 min en CS\* 1,2 sur *Bacillus subtilis* et *Clostridium sporogenes* .

\* 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. Dosage en volume (v/v).

## Mode d'utilisation

Formulation auto-moussante, **MYTROL.SID NF** s'utilise idéalement avec un générateur de mousse pour le traitement des surfaces verticales ou avec une centrale d'hygiène à moyenne ou haute pression. Avant traitement, éliminer au maximum les résidus épais par un jet d'eau haute pression, éventuellement procéder à un pré-lavage. Selon l'activité recherchée, à une température en eau de 5 à 40 °C, utiliser une solution diluée de 1 % à 6 % et laisser un temps de contact correspondant de 5 min à 30 min avant rinçage à l'eau potable.

## Réglementations et Normes

Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 (consolidé) concernant les produits de nettoyage des surfaces au contact avec des denrées alimentaires. Conforme au cahier des charges 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des règlements CE n°834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique.

Inventorié sous le n° 56380 pour des usages en TP02 et TP04 : soit principalement désinfection du matériel de traite, de cuisines centrales collectives, restauration ; traitement bactéricide, levuricide et fongicide d'entrepôts, de laiterie (locaux), de locaux et matériel de stockage et production de denrées alimentaires pour la consommation humaine ou pour animaux domestiques.

## Données Techniques

### Domaines d'utilisation

Industrie, métiers et filières de l'alimentation (éleveurs, cultivateurs, abattoirs, laiterie, boissons, transports d'animaux ou d'aliments, industrie de transformations (conserveries, surgelés, plats cuisinés, salaisons, panification...)), centres logistiques, commerçants, restaurateurs, cuisines collectives, sociétés de maintenance, sociétés d'entretien, hôtellerie de plein air, collectivités ....

### Principaux éléments de composition

Agent de surfaces non ioniques et anioniques, phosphonates, potasse et soude.

Substance active : Hypochlorite de sodium (CAS 7681-52-9) à 6% (72,8 g/L) en Cl actif.

### Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de préparation : solution hydrosoluble concentrée (SL).

- Aspect : liquide incolore à jaune pâle

- Masse volumique à 20 °C : 1214 kg/m<sup>3</sup>

- pH (pur) à 20 °C : 13,8 (environ) / pH (à 1 %) à 20 °C : 12,2 +/- 0,2

- Pouvoir moussant : très moussant

- Viscosité dynamique : 20- 37 mPa.s max.

### Recommandations

Utiliser les biocides avec précaution. Avant utilisation, lire les étiquettes et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Déconseiller sur matériaux galvanisés, polyamides et aluminium à chaud. Ne pas mélanger avec un produit acide. Sur certains matériaux sensibles aux détergents alcalins, faire un essai au préalable.

Port de gants et de lunettes obligatoire pendant la manipulation. Éviter le contact avec la peau et les yeux. Ne pas réutiliser l'emballage vide, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

### Stockage

En emballage d'origine bien fermé, dans des locaux à l'écart des produits acides, à l'abri des intempéries et de toutes sources de chaleur. Durée de conservation dans ces conditions : 9 mois.

### Etiquetage

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:

