



**ERPSEPTYL Homologué**  
**NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE**  
**BACTERICIDE FONGICIDE POA-POV**  
**SELON NORME EN 1275 ET EN 1276 ET EN 1650**  
**(HOMOLOGATION AMM N°2060201)**



Xi - Irritant

■ **USAGES HOMOLOGUES**

**Traitement bactéricide** : Dose d'emploi 0,75 %

Locaux de stockage, matériel de transport.....Produit d'origine animale (POA)

Locaux de préparation, matériel de transport .....Nourriture des animaux domestique

**Traitement bactéricide et fongicide** : Dose d'emploi 1 %

Locaux et matériel de stockage, matériel de récolte et de transport..... Produits d'origine végétale (POV)

Locaux et matériel de culture..... Serre et abris

■ **PROPRIETES**

Son caractère alcalin, fait de ERPSEPTYL, un produit fortement dégraissant sur les graisses animales et végétales. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou de potasse. Grâce à sa formation adaptée, sans parfum, il permet une désinfection en profondeur des surfaces agro-alimentaires sans risque d'altération ultérieure des propriétés organoleptiques des aliments stockés à proximité. Actif contre les Salmonelles et Listéria monocytogènes.

Destruction des processus de putréfaction, par son haut pouvoir de désodorisation

■ **COMPOSITION**

Sels d'ammoniums quaternaires, sels alcalins, dégraissants, émulsifiants, tensio-actif non ioniques, inhibiteurs de corrosion.

■ **PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES**

- Aspect..... liquide incolore
- pH..... 11,8
- Masse volumique..... 1; 0.3 +/-
- Tensio-actifs..... biodégradables à plus de 90 %

Préparation non soumise à l'étiquetage de toxicité nocivité selon la directive européenne n°88/379 et ses adaptations. Eléments de composition en conformité avec la liste des produits autorisés pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Décret N°73-138 du 12 février 1973 et de l'arrêté du 8 Septembre 1999

■ **UTILISATIONS**

ERPSEPTYL est particulièrement adapté au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces agro-alimentaires des filières :

Viande, poisson, œuf, et transformations, restauration, distribution automatique d'aliments, conserverie d'alimentation humaine ou animale, conditionnements et transports alimentaires, distribution alimentaire, MGS, chambres froides, serres et abris de maraîchage et horticulture (vides de culture), compatible avec les bacs à ultrasons, CIP, NEP (nettoyage en place)

■ **MODE D'EMPLOI**

Utiliser ERPSEPTYL à une concentration désinfectante de 1 % (diluer de préférence en eau tiède, 30°C environ). Laisser agir pendant 5 minutes minimum puis rincer à l'eau potable. En cas de matériels particulièrement souillés par des matières organiques, utiliser ERPSEPTYL à une concentration de 4 %. Appliquer ERPSEPTYL par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.



## **E.R.P. Hygiène, Maintenance, Produits Techniques**

### ■ **PRECAUTION D'EMPLOI ET DE STOCKAGE**

Irritant, pour les yeux et la peau.

Conserver en emballage d'origine, hors de la portée des enfants, à l'abri du gel. Refermer l'emballage après chaque utilisation. Eviter tout contact avec la peau et les yeux. Porter des gants et des lunettes. En cas de contact avec les yeux ou la peau, laver immédiatement et abondamment à l'eau claire pendant 15 minutes. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.

### LEGISLATION INFORMATION

- Bactéricide selon la norme NF EN 1276 en 5 minutes de contact à 20 °C dans des conditions de saleté à la concentration de 1% dans l'eau vis-à-vis des souches *Pseudomonas aeruginosa* *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus*.
- Fongicide Conforme à la norme NF EN 1650 en 15 minutes de contact à 20 °C dans des conditions de saleté à la concentration de 1% dans l'eau vis-à-vis de la souche *Candida albicans*.
- Détergent dégraissant désinfectant (Bac 02) est homologué sous le n° AMM 2060201 par le Ministère de l'Agriculture.
- Conforme au décret N° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 08/09/1999 relatif aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits, boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
- Le DETERGENT DEGRAISSANT DESINFECTANT est une préparation classée dangereuse (symbole IRRITANT). Il est impératif de consulter la FDS.

NOTA : les informations mentionnées sur cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité de fabricant. En raison de nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, nos produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier.  
Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux.

Fabrication de produits personnalisés selon le cahier des charges du client sous la forme  
D'aérosols & vrac en désinfections, nettoyages, protection de surfaces, peintures, graisses etc.....,

---

Produits fabriqués en France



. **E.R.P.** ; 17 bis rue louis loucheur 69009 Lyon  
Siret n° 420 383 648 00011 RCS Lyon TVA européenne FR 24 42 03 83 648 APE 514 J  
Site [http// www.produits-erp.com](http://www.produits-erp.com) Email [produits.erp@wanadoo.fr](mailto:produits.erp@wanadoo.fr)  
Tél. 04.78.83.03.06 Mobile 06.10.16.11.68 Télécopie 04.72.20.02.71