



**ERPSEPTYL LAITERIE**  
**CONCENTRÉ A DILUER A USAGES PROFESSIONNELS**  
**DÉTERGENT DÉSINFECTANT**  
**TRAITEMENT BACTÉRICIDE AVDN 5**

**Spécial matériels de laiterie**

**INDISPENSABLE pour les plans d'hygiène HACCP en LAITERIE**

**PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE COMPOSITION**

*Laiteries, fromageries, crèmes, glaces, sorbets, atelier de préparation de conditionnement des boissons, eaux minérales, jus de fruits, sodas, brasseries, ateliers vinicoles, cidreries, fabriques de sirops, soupes, liqueurs et autres boissons alcoolisées ou non.*

Composés de sels d'ammonium quaternaire, sels alcalins, séquestrant, émulsionnants tensioactifs non ioniques.

Agents de surface conformes au règlement européen 648/2004 et conforme à la directive 2003/53 CE

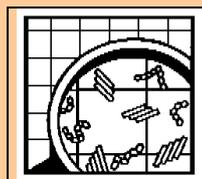
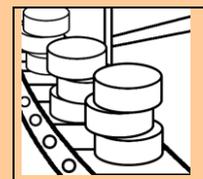
Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.



Teneur garantie en matières actives : **45 g/l chlorure de didecyl diméthyl ammonium**. (usage biocide TP4 ) AMM N° **8600269** délivré le 27 avril 2008 par le Ministère de l'Agriculture et de la pêche, Direction Générale de l'Alimentation sous désignation spécialité **AVDN5**

**CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES**

ETAT PHYSIQUE	Liquide	ASPECT	Limpide
MASSE VOLUMIQUE	1020 g/l +/- 20 g/l	pH pur	11.45
RÉACTION CHIMIQUE	Faiblement alcaline, non caustique	pH à 1%	10.25
TENSION SUPERFICIELLE	31,2 dyne/cm à 1%	COULEUR	lilas
		IONOGÉNÉITÉ	Cationique



**PROPRIÉTÉS PRINCIPALES**



- . **Concentré miscible dans l'eau en toutes proportions.**
- . Fortement mouillant et pénétrant.
- . **Non caustique**, n'altère pas les matières plastiques, ni les métaux non ferreux usuels aux concentrations préconisées. **Sans soude, ni potasse caustique.**
- . **Caractères nettoyants et fortement dégraissants avec fonctions bactéricides fongicides simultanées actives et efficaces en présence de matières organiques.**
- . Basse tension superficielle conférant un haut pouvoir pénétrant aux solutions.
- . Large spectre d'activité désinfectante :

	Norme	Concentration	Germes tests	
<b>Efficacité bactéricide</b>	NFT 72.301 (p.v.98091/1)	<b>0,75 %</b>	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP A 22 <i>Escherichia coli</i> CIP 54.127	<i>Staphylococcus aureus</i> CIP 53.154 <i>Enterococcus hirae</i> CIP 58.55
	NFT72.301	<b>0,75 %</b>	<i>Salmonella typhi</i> ( souche ATCC 19430 ) <i>Salmonella abortus equi</i> (souche ATCC 9846 )	<i>Salmonella paratyphi A</i> (souche ATCC 12716 ) <i>Salmonella choleraesuis</i>
	NFT 72.301 (pv.1208/6)	<b>0,75 %</b>	<i>Salmonella typhimurium</i> CIP 5858	
	NFT 72.301 (pv.1183/1)	<b>1 %</b>	<i>Listeria monocytogenes</i> CIP 54149	
	NFT 72.301 (pv.4040/2)	<b>1%</b>	<i>legionella pneumophila</i> CIP 103854 T	
	NF EN 1040 (norme remplaçant NFT 72.150)	<b>0,5 %</b>	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103 467	<i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83
	NF EN 1276 (p.v. 99301/3)	<b>2 %</b> (condition de saleté)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> CIP 103 467 <i>Escherichia coli</i> CIP 54 127	<i>Staphylococcus aureus</i> CIP 4.83 <i>Enterococcus hirae</i> CIP 5855
<b>Efficacité fongicide</b>		<b>1 %</b>	<i>Cladosporium cladosporioides</i> <i>Rhizopus nigricans</i>	<i>Penicillium expansum</i> <i>Trichoderma viride</i>
	NF EN 1275 (pv.0063/1)	<b>1 %</b>	<i>Candida albicans</i> IP 4872	
	NF EN 1275 (pv.00241/1)	<b>10 %</b>	<i>Aspergillus niger</i> IP 1431.83 (champignon sous forme sporulée (non végétative) très difficile à détruire par les nettoyants bactéricides classiques)	
<b>Efficacité sporicide</b>	NFT 72.230	<b>2 %</b>	<i>Bacillus subtilis</i> CIP 77.18	<i>Bacillus cereus</i> CIP 7803

- . **Activité contre les virus HIV ( SIDA ) et l' Hépatite B.**
- . **Par son pouvoir désinfectant élimine les microorganismes responsables de fermentations malodorantes, odeurs de putréfaction, de mois, etc...**
- . Nettoyant désinfectant concentré, efficace et économique pour les professionnels des industries agroalimentaires, laiteries, crémeries, fromageries, affineurs et commerces de produits laitiers, glaciers...

**USAGES et DOSES HOMOLOGUÉS (AMM)**

. Autorisé et homologué pour les traitements bactéricides des matériels de laiteries.

**Traitement bactéricide des matériels de laiterie.**

**2 %**

. Compatible pour matériels, surfaces, machines pouvant se trouver au contact des liquides alimentaires : laiteries, fromageries, crèmes, glaces, sorbets, atelier de préparation de conditionnement de lait, de boissons, eaux minérales, jus de fruits, sodas, brasseries, ateliers vinicoles, cidreries, fabrique de sirop, soupes, liqueurs et autres boissons alcoolisées ou non.

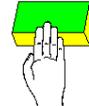
**MODES ET DOSES D'EMPLOI**

Pour application en traitement bactéricide, des matériels de laiterie, diluer à 2 % en v/v dans l'eau à 30 - 35 °C de préférence.

- Débarrasser les surfaces des résidus, déchets d'aliments et ingrédients.
- Appliquer selon le cas :
  - par pulvérisation uniforme pour imprégnation des surfaces.
  - au bain par immersion, trempage ou par brossage des matériels et ustensiles.
  - par aspersion ou par circulation dans les systèmes de lavage en place (N.E.P., C.I.P.)
- 3 Dans tous les cas laisser la solution au contact des supports ou surfaces à traiter pendant 5 minutes minimum et terminer par un rinçage complet à l'eau potable.**



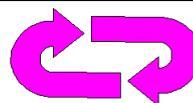
pulvérisation haute et basse pression ou canon à mousse



brossage et nettoyages manuels



aspersion ou au trempé dans un bain



En circulation système de lavage en place (NEP-CIP)

**RECOMMANDATIONS**

**R 36/38 Irritant pour les yeux et pour la peau**

**Xi. irritant**

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

Porter des gants appropriés.

Éliminer le produit et/ou son récipient comme un déchet dangereux.

Étiquetage du contenu (Règlement CE n°648/2004 - 907/2006):

- moins de 5% de : agents de surface non ioniques
- moins de 5% de : EDTA et sels
- désinfectants

Conserver hors de la portée des enfants. Porter gants, lunettes de protection et matériels de sécurité appropriés pendant la manipulation du concentré. En cas d'ingestion accidentelle, ne pas provoquer de vomissements, boire de grandes quantités d'eau et appeler le médecin. Ne pas mélanger avec d'autres produits tels que savons et substances de caractères anioniques.

**Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.**

**Extrait conditions de vente :**

Les conditions et durées de stockage peuvent modifier dans le temps les caractéristiques initiales des produits conditionnés, ainsi la Date Limite d'Utilisation **Optimale** Conseillée (D.L.U.O.C.) est de un an. En conséquence, l'échange ou le remplacement de tout produit au-delà de cette DLUOC de un an ne pourra être effectué, le numéro de lot ou bon de livraison permettant la traçabilité. **NOTA** : Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. En raison des nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, tous les produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs professionnels 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. Fiche de sécurité sur simple demande selon décret 87200 du 27.03.1987 mis en vigueur au 01.01.1988.



**E.R.P. ; 17 bis rue louis loucheur 69009 Lyon**  
**Téléphone : 04-78-83-03-06 Télécopie 04-72-20-02-71 Mobile : 06-10-16-11-68**  
**Siret n° 420 383 648 00011 RCS Lyon TVA européenne FR 24 42 03 83 648 APE 4675 Z**  
 Site [http// www.produits-erp.com](http://www.produits-erp.com) Email [produits.erp@wanadoo.fr](mailto:produits.erp@wanadoo.fr)