

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **ARVO ACM 250**

Code Bobet : **24768**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Aspect : liquide limpide moussant
- Couleur : Incolore, légèrement jaune
- Odeur : caractéristique
- Matières actives : Chlorure de didécyl, diméthyl, ammonium (n° CAS 7173-51-5) à 5% m/m (56g/litre)
- Densité : 1,125 ± 0,005 (20°C)
- pH pur : < 1 (20°C)
- pH à 1% dans l'eau distillée : 2,2 ± 0,2 (20°C)
- Viscosité, dynamique : 29 mPa·s ± 2 (20°C)
- Tension superficielle [N/m] : 29 mN/m ± 1, sol. 1% (20°C)
- DCO-valeur : 290 mg O2/mg (20°C)
- Teneur en azote : 0,26 %
- Teneur en phosphore : 7,12 %
- Point d'éclair : 67 °C ± 0,5°C
- Température de stockage : 0 - 40 °C
- DDM (date durabilité minimum) : 2 ans, voir conditionnement

PROPRIÉTÉS BIOCIDES

Produit biocide en cours d'évaluation selon le Règlement UE n° 528/2012

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n°

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

BACTERICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN1276 - 5 min - 20°C, EN16615 - 1 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

BACTERICIDIE - 1,5 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

LEVURICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C, EN16615 - 1 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Candida albicans.

LEVURICIDIE - 1,5 % TP2, TP4

EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Candida albicans.

VIRUCIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN14476 - 5 min - 20°C, EN16777 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales
Souches testées : Modified Vacciniavirus Ankara (MVA).

VIRUCIDIE - 2,5 % TP2, TP4

EN14476 - 30 min - 20°C, EN16777 - 30 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales
Souches testées : Norovirus murin, Adénovirus type 5.

VIRUCIDIE - 5 % TP2, TP4

EN14476 - 15 min - 20°C, EN16777 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales
Souches testées : Norovirus murin, Adénovirus type 5

DESCRIPTION :

ARVO ACM 250 est un détergent désinfectant, Bactéricide, Levuricide, Virucide, il nettoie et désinfecte en un seul passage les surfaces alimentaires. Il permet de conserver des surfaces brillantes et sans voile blanc; indispensable pour obtenir de bons résultats microbiologiques. Il s'utilise en alternance avec un détergent désinfectant alcalin. ARVO ACM 250 est formulé sur base acide phosphorique pour une grande polyvalence sur les métaux et alliages légers. Sa bonne qualité de mousse assure un temps de contact optimal pour la désinfection (Ammonium quaternaire).

UTILISATION / ENTRETIEN :

UTILISATION

Selon les conditions et le plan d'hygiène, procéder à un dégrossi et/ou un prélavage des surfaces à l'eau chaude puis appliquer le produit dans les conditions suivantes :

- Industries Agroalimentaires Hebdomadaire : Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par pulvérisation - Température ambiante - Concentration d'utilisation : 1,5 à 5% - Temps de contact : 5-30 min
 - Industries Agroalimentaires Rénovation : Surface par pulvérisation - Température ambiante - Concentration d'utilisation : 5 à 20% - Temps de contact : 5-30 min
 - Restauration. Collectivité : Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage - Température ambiante - Concentration d'utilisation : 1,5 à 5% - Temps de contact : 5-30 min
- Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Non compatible avec les aluminiums anodisés, surfaces chromées. En cas de doute, contacter votre technico-commercial ou effectuer un essai préalable avant utilisation sur une partie non visible

STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans l'emballage d'origine fermé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Ne pas mettre en contact avec les produits chlorés. Craint le gel. Température de stockage : 0 - 40 °C

CONDITIONNEMENT :

Bidon de 23 Kg

NORMES :

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique