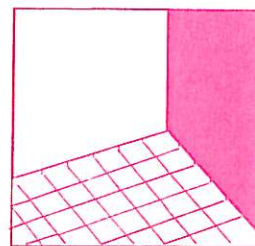


Désinfectant neutre à large spectre d'action

Neutrosan®



NEUTROSAN®

Désinfectant neutre, inodore à large spectre d'action, **NEUTROSAN** est un "désinfectant" liquide, non moussant, à activité élevée à température ambiante. Il est utilisé pour l'hygiène des industries alimentaires.

ACTION DÉSINFECTANTE

NEUTROSAN® est fortement actif vis-à-vis de populations microbiennes élevées tant Gram positif (*Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae*, *Lactobacillus plantarum*) que Gram négatif (*Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*).

La détermination de l'activité bactéricide en présence d'eau dure (30°C) est réalisée selon la norme **AFNOR T72 300** (méthode par dilution neutralisation).

DOMAINE D'APPLICATION:

Industrie viti-
vinicole

Désinfection des fouloirs, égrappoirs, canalisations, groupes d'embouteillage, chaînes de tirage, cuves, pasteurisateurs, rinçage des laveuses de bouteilles, désinfection des cartouches de microfiltration et des eaux de lavage.

Industrie de la bière

Désinfection de tanks, de pompes, de filtres, de camions-citernes, de salles de brassage, de propagateurs de levure, de tanks à pression, NEP, de groupes d'embouteillage, rinçage des laveuses de bouteilles.

Industrie des boissons non alcoolisées

Hygiène des lignes de production et filtration des sirops, rinçage des contenants verre ou PET, groupes d'embouteillage. Rinçage des laveuses de bouteilles.

Industrie laitière, fromagère et dérivés

Hygiène des chaînes de production et de conditionnement, chambres froides, moules et planches en bois. Peut être utilisé dans les NEP. Désinfection de petit matériel tel que seaux, cruches, louches, sondes d'échantillonnage, robinets et vannes, gants et plans de travail pour la manipulation.

Industrie de la viande

Désinfection journalière des lignes de travail, tables de découpe, convoyeurs à rubans, chambres froides. Produit utilisable dans les cas où les détergents chloroactifs sont déconseillés. Désinfection de petit matériel.

Industries alimen- taires diverses

Désinfection des mélangeurs, triturateurs, pétrisseurs, homogénéisateurs, réfrigérateurs, échangeurs de chaleur, récipients, cuves, convoyeurs à rubans.

Autres industries

NEUTROSAN peut être employé dans tous les cas où il est nécessaire d'effectuer une "désinfection" efficace pour éviter les dangers de contamination et d'infection.

DOSES ET MODES D'UTILISATION

NEUTROSAN est utilisé sur surface préalablement lavée à température ambiante à la concentration de 2% à 4% suivant la nécessité. Les temps de contact peuvent varier de 5 mn à 10 mn si la solution est froide.

Il conserve ses qualités "désinfectantes" en présence d'eau très dure et reste fortement actif en présence de résidus organiques.

*Il est incompatible avec les tensio-actifs anioniques et les détergents fortement alcalins et alcalins chlorés.

*En présence d'acides forts, **NEUTROSAN** perd son activité désinfectante.

***NEUTROSAN** peut rester plusieurs jours en contact des joints et des métaux sans les altérer.

*Bien rincer à l'eau claire après emploi.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Liquide incolore et inodore
- pH neutre
- Non moussant
- Catégorie: cationique
- Incompatibilité: avec acides forts et bases fortes et alcalins chlorés
- Peut être employé avec des eaux de toutes duretés
- Pas d'effet tensioactif
- Faible toxicité
- Stable jusqu'à 80°C
- Non corrosif pour l'acier inox, alliages d'aluminium, nickel, bronze et cuivre. De même non corrosif pour le caoutchouc et les matières plastiques. Facilement rinçable.

NEUTROSAN a été homologué pour les industries de transformation des produits d'origine animale (POA) et des produits d'origine végétale (POV), le 4 Février 1999 sous le N°9800060 en catégorie Bactéricide par le Ministère de l'Agriculture. Service de la protection des végétaux.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 10 kg nets.Cod. prod. 000785 SP

Bidon de 25 kg nets.Cod. prod. 000702

