

DÉSINFECTANT
BIOCIDE PT4

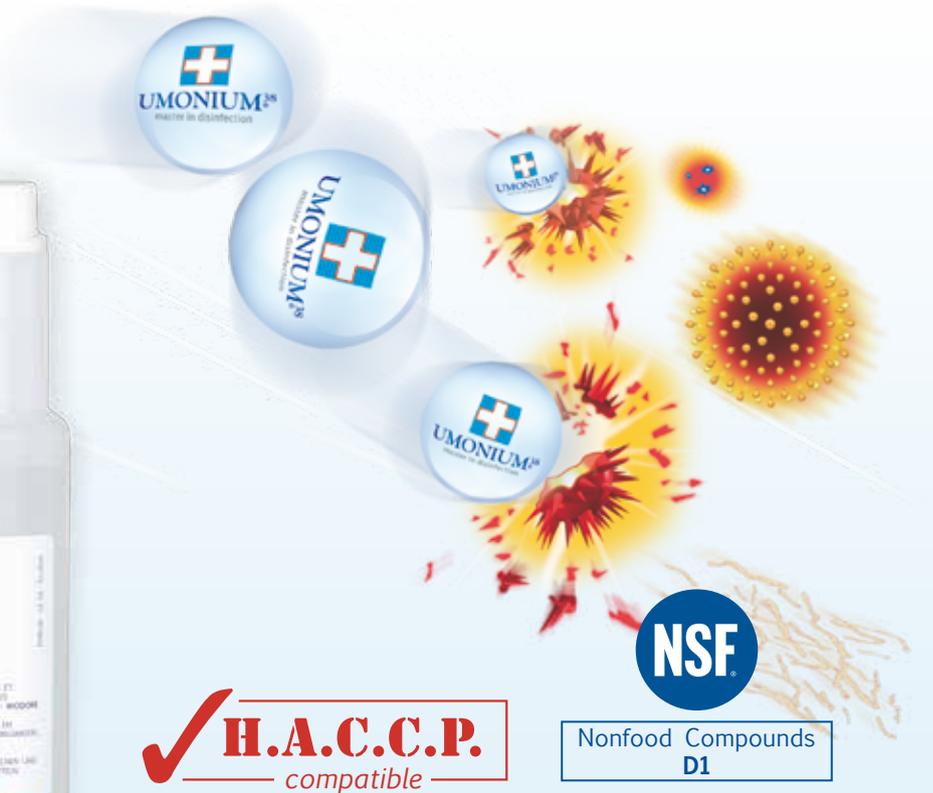


UMONIUM³⁸ MASTER FOOD



✓ FORMULE SANS

- COMPOSANT CMR*
- PERTURBATEUR ENDOCRINIEN



✓ **H.A.C.C.P.**
compatible

NSF
Nonfood Compounds
D1

“ Un nettoyant-désinfectant,
non-corrosif ”

Actif dès 1 minute, **UMONIUM³⁸ MASTER FOOD** est une nouvelle solution à pH neutre, inodore, incolore et sans résidu après rinçage. Développée pour les surfaces en contact alimentaire, adaptée pour le nettoyage et la désinfection des cuisines de collectivité (lave-vaisselles à convoyeur, table de préparation, ...) de l'industrie agroalimentaire pour le traitement des sites de production (cloisonnement pour froid industriel, cuve à mélange, table de découpe, convoyeur en contact direct avec les aliments, machine de remplissage des liquides pour boissons, ...). Particulièrement recommandé pour combattre *Listeria monocytogenes* et *Salmonella typhimurium*.

* Carcinogène, Mutagène et Reprotoxique





UMONIUM³⁸
MASTER FOOD



Nonfood Compounds
D1



✓ FORMULE SANS
→ COMPOSANT CMR*
→ PERTURBATEUR ENDOCRINIEN

✓ H.A.C.C.P.
compatible

DOMAINE D'APPLICATION

Lavage et désinfection de Haut Niveau à large spectre des surfaces basses (sols) et hautes (murs, équipements), d'ustensiles, d'équipements (cuve, broyeur, mélangeur, fût en bois, ...) et de vaisselles en contact avec les denrées alimentaires en cuisine, atelier de transformation, locaux de stockage, véhicules de transport de la viande, du poisson, des légumes, du lait, inclus matériel de traite aux fins de la consommation humaine et animale.

COMPOSITION

Alkyl (C12-16) dimethylbenzyl ammonium chloride (ADBAC/BKC (C12-16))

STANDARDS NORMATIFS

- Constance de qualité et traçabilité garanties par ISO 9001:2015
- Conforme au règlement biocide 528/2012
- Recommandé pour les processus HACCP

MODE D'EMPLOI

Nettoyage/Pré-désinfection: prélever une solution à **0,5%** (25 mL pour 5L d'eau), mélanger, brosser, laver et rincer à l'eau potable ou avec une lingette humide.

Désinfection: après nettoyage prélever une solution à **2,5%** (25 mL pour 1L d'eau). Tremper ou appliquer la solution par essuyage humide pendant 15 minutes. Rincer à l'eau potable si contact alimentaire puis laisser sécher.

PROPRIÉTÉS

- Biocide PT4
- Détergent - dégraissant - désinfectant à large spectre d'activité
- Non toxique, aucune vapeur dangereuse
- DL₅₀ (rat): 5840 mg/kg
- Non corrosif: pH 7
- Produit dilué non irritant pour la peau (aucune toxicité transdermique)
- Sans aldéhyde, peroxyde, biguanide ou autre composant carcinogène, mutagène, reprotoxique
- Non coagulant
- Ininflammable
- Bactéricide, fongicide, mycobactéricide (inclus le B.K., le MRSA, le Rotavirus et le *Pseudomonas*) et virucide
- 100% compatible sur fibre optique, caoutchouc, polycarbonate, composé acrylique, verre, Pyrex, PU, PVC, HDPE, PET, néoprène, latex, silicone, peintures, acier inox 410
- Efficace, rapide et performant (dissout le sang)
- Efficace en présence de matières organiques
- Rapidité de désinfection: 15 min.
- Rémanent sur la surface non rincée (film bactériostatique)
- Sans résidu après rinçage
- Stabilité: 36 mois date de fabrication
- Biodégradable
- Validation HACCP
- Validation NSF



ARTICLE N°	DÉSIGNATION	CARTON	ARTICLE N°	DÉSIGNATION
PF 12504	Flacon doseur 125 mL	24 x 125 mL	PF 12507	Bidon de 25L
PF 12505	Flacon doseur 1L	12 x 1L	PF 12508	Fût de 200L
PF 12506	Bidon de 5L avec pompe	4 x 5L	PF 12509	IBC de 1000L
EMB 0013	Pompe ECONOMATIC kit complet - Dosage 0,5%		1 pièce	
EMB 0013 - 2,5%	Pompe ECONOMATIC kit complet - Dosage 2,5%		1 pièce	

Mention réglementaire: Traitement bactéricide, fongicide et virucide d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine, de locaux et matériel de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de la remise directe et restauration, de locaux et matériel de stockage/production/transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine ou animale, de laiterie (locaux) et du matériel de traite.

* Carcinogène, Mutagène et Reprotoxique

www.huckerts.net

FP00370 FR - Ed. 3.3 - 02/2019



BELGIQUE
20 Avenue Lavoisier
1300 Wavre
Tel: +32 (0)67 89 41 00
Fax: +32 (0)67 84 37 67

FRANCE
38 Avenue du Centre
78230 Le Pecq-sur-Seine
Tel: +33 (0)1 3976 1505
Fax: +33 (0)1 3976 1115

G.D. LUXEMBOURG
19 Rue de l'Industrie
8069 Bertrange
Tel: +352 26 39 42 60
Fax: +352 26 39 42 70

ITALIE
20 Via Giulio Natta
05100 Terni
Tel: +39 0744 80 03 87
Fax: +39 0744 81 73 39

SINGAPOUR
51 Changi Business Park Central 2
The Signature, #04-05
Singapore 486066
Tel: +65 983 45 333

PROCÉDURE D'UTILISATION

ÉTAPE ① : NETTOYAGE/PRE-DÉSINFECTION



Solution à 0,5%:
25mL/5L d'eau



Laver



Rincer à l'eau potable
ou avec une lingette
humide

Si surfaces visuellement propres, passer à l'étape 2

ÉTAPE ② : DÉSINFECTION



Solution à 2,5%:
25mL/1L d'eau



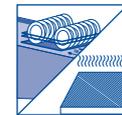
Désinfecter/
Tremper



Laisser agir
15 min.



Si contact
alimentaire, rincer
à l'eau potable



Laisser sécher

Normes	Organismes cibles	Temps de contact (min.)	
		0,5%	2,5%
EN 1040	<i>S. aureus</i> , <i>P. aeruginosa</i>	5	5
EN 1276	<i>S. aureus</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>E. hirae</i> , <i>E. coli</i>	20	5
	<i>E. cloacae</i> , <i>S. typhimurium</i> , <i>L. brevis</i>	-	15
	<i>L. monocytogenes</i> , <i>S. typhimurium</i>	1	1
EN 13697	<i>S. aureus</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>E. hirae</i> , <i>E. coli</i> , <i>E. cloacae</i> , <i>S. typhimurium</i> , <i>L. brevis</i>	20	15
EN 13697	<i>C. albicans</i>	15	15
EN 1275		10	10
EN 1650		10	10
EN 14476	<i>S. cerevisiae</i>	-	15
EN 14476	Adenovirus, Norovirus, Poliovirus	10	1
EN 13610	Bacteriophage P001, Bacteriophage P008	-	15
EN 14348	<i>M. avium</i> , <i>M. terrae</i>	20	15
EN 14563		60	10



UMONIUM³⁸ est une marque déposée du Laboratoire Huckert's International