



BIOCID TP® 4 FI (Industrie alimentaire)

Industrie
alimentaire



Bactéricide

Fongicide

Levuricide

Virucide

Élimine le Coronavirus

Convient pour
l'eau destinée à la
consommation humaine

Non-irritant pour la peau,
les yeux et la muqueuse
buccale selon les doses
et la durée de traitement
recommandées

Conforme aux normes suivantes : EN 13.697; EN 1276; EN 1650; EN 14.476; EN 12671; UNE EN ISO 10.993-10 2013.

Biocide à base d'une solution liquide de chlorure de dioxygène pur et stable. BIOCID TP®4 FI est agréé pour la désinfection et l'assainissement dans l'industrie alimentaire, notamment dans les industries de la viande, des produits laitiers, de la bière et du vin. Désinfection des surfaces, tuyauteries et machines en contact avec les aliments et les eaux de process. Désinfection des outils industriels en contact avec les denrées alimentaires, tels que réservoirs, bouteilles, moules, murs, etc.

Efficacité certifiée par des laboratoires accrédités par l'ENAC. Très efficace pour l'élimination des odeurs, notamment dans le nettoyage des aliments.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Aucune résistance microbiologique aux bactéries, virus, champignons, œufs, larves, spores et algues.
- Contrôle et élimination du biofilm et du bio-encrassement.
- Pas de production de déchets ou de sous-produits toxiques.
- Pas de période de sécurité.
- Ne transmet pas d'odeur ou de saveur aux produits en contact lorsqu'il est utilisé aux doses recommandées.
- N'augmente pas la corrosivité de l'eau lorsqu'il est utilisé aux doses recommandées.

MÉTHODES D'APPLICATION

Peut être appliqué par pulvérisation ou de façon manuelle à l'aide d'une éponge, d'un spray, d'un balai à franges, ou par tout autre moyen garantissant le contact avec les surfaces à désinfecter.

Doses utilisées en fonction des agents pathogènes et du temps de contact.

Efficacité certifiée contre les bactéries et les champignons:

Industrie de la bière: Saccharomyces cerevisiae y Saccharomyces cerevisiae var Diastaticus.

Caves à vin: Brettanomyces Dekkera bruxellensis.

Industrie laitière: Listeria monocytogenes, Lactobacillus brevis.

Industrie en général: Salmonella entérica, Candida albicans, Cladosporium cladosporioides et Penicillium expansum.

Abattoirs et carcasses: appliquer en pulvérisation dans la dernière phase avant le stockage en chambre froide. Efficacité contre Escherichia coli et Staphylococcus aureus.

Présentoirs, sols et murs dans l'industrie de la viande et du poisson: Salmonella typhimurium et Enterobacter cloacae

INFORMATION TECHNIQUE



ETAT
PHYSIQUE
LIQUIDE



COULEUR
JAUNE-
ORANGE



ODEUR
IRRITANTE



POINT
D'ÉBULLITION
100°C



SOLUBILITÉ DANS L'EAU
ENTIÈREMENT
MISCIBLE