

1. PROPRIETES :

DETERQUAT APM est un produit liquide concentré formulé à base d'amine.
DETERQUAT APM est un nettoyant alcalin fortement mouillant et complexant.

DETERQUAT APM est un désinfectant pour les circuits, canalisations, NEP et cuve-rie dans toutes les Industries agroalimentaires.

DETERQUAT APM est particulièrement adapté à un usage en laiterie avec des normes passées en condition de laiterie à 40°C (Machine à traire, lactoduc, tank à lait, ...).

DETERQUAT APM est également adapté aux activités viti-vinicoles et brassicoles avec une efficacité prouvée sur des levures spécifiques à ce domaine telles que *Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces intermedius* (*Dekkera bruxellensis*) (connue pour son effet indésirable sur l'aspect organoleptique du vin).

DETERQUAT APM convient également au domaine de la *Boulangerie, Viennoise-rie, Pâtisserie industrielle*, avec une efficacité sur la levure *Candida pelliculosa*.

DETERQUAT APM est :

- Bactéricide,
- Levuricide,

selon les normes européennes en vigueur.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N° 66246.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires. Pour cette utilisation, rinçage obligatoire . (Arrêté du 08/09/99 et ses amendements).

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDES :

S'utilise en circuit, NEP et tunnel dans tous les types d'industrie.

Utiliser le produit dilué et adapter le dosage au matériel.

Déterquat APM s'utilisé dilué de 0,5 et 3% en circulation, avec un temps d'action compris entre 5 et 30 minutes maximum, à température comprise entre 20°C ou 60°C, selon l'efficacité recherchée.

Pré rinçage à l'eau froide ou chaude potable.
introduire directement dans le système le déterquat APM dilué.
Laisser agir le temps nécessaire.
Rinçage à l'eau froide potable.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur d'activité et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé en page 2.

Détail de l'efficacité biocide :

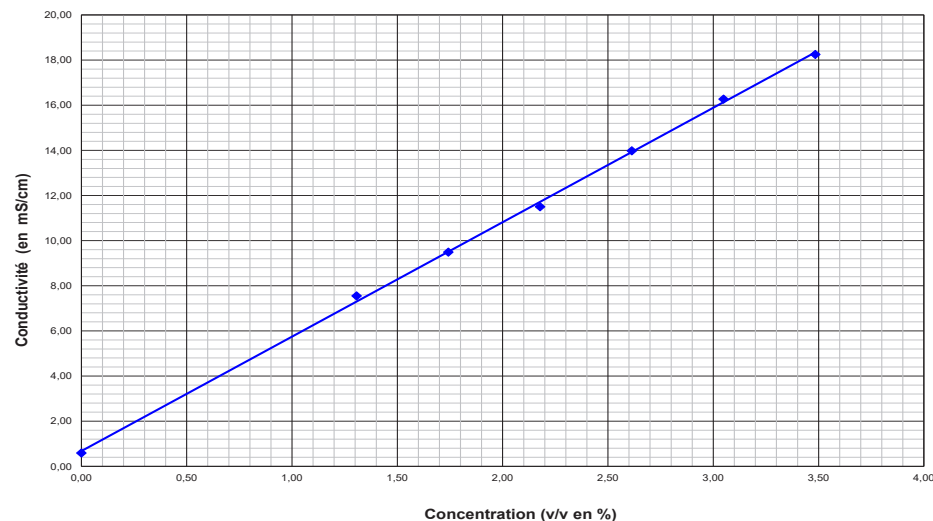
Efficacité	Normes	Conditions	Substances interférentes ou souches spécifiques	T°	Temps de contact	Dosage
Bactéricide	EN 1276	Conditions générales de saleté	3 g/L albumine bovine	20°C	30 min.	2 %
				40°C	5 min	3 %
				60°C	1 min	3 %
Levuricide	EN 1650	Conditions générales de saleté	3 g/L albumine bovine	20°C	5 min.	0,5 %
				40°C	5 min	0,5 %
		Industries Viti-vinicoles et Brasseries	<i>Brettanomyces intermedius</i> (<i>Dekkera bruxellensis</i>)	20°C	5 min.	0,5 %
			<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	20°C	5 min.	1 %
		Industries de la B.V.P.	<i>Candida pelliculosa</i> .	20°C	5 min	1 %
		Conditions de laiterie	1% lait écrémé	40°C	7 min	0,5 %

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore à jaune pâle.
Pouvoir moussant :	Non moussant.
pH à 1% :	> 12
Densité :	1,16 g/cm ³ +/- 0,03
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Type de préparation :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
Substance active :	N-(3-aminopropyl)-N-dodécyl-propane-1,3-diamine (N°CAS : 2372-82-9) à 7,80 g/kg.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	- moins de 5% de : agents de surface non ioniques - 5% ou plus, mais moins de 15% de : EDTA et sels - désinfectants

4. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

Courbe de conductivité à 25°C du DETEQUAT APM - V1
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 18,9°f
avec le conductimètre WTW Cond 3110



La mesure de la conductivité, pour certains produits, est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe. La mesure de la conductivité se fait à 25°C et a été réalisée avec le conductimètre WTW 3110.

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 24kg - réf. 002071201,
- Fût de 240kg - réf. 002071203.
- Container de 1100kg - réf 002071202.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

Utiliser les biocides avec précautions.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0712) : + 33 (0)3 83.22.50.50.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

N° de révision 20/04/2023 V2.4-indice11