

BIONET

7317



NETTOYANT DÉGRAISSANT **AUX ENZYMES** MULTIUSAGES - MULTISUPPORTS

- Non caustique, sans soude ou potasse
- Précurseur des opérations de désinfection
- pH Neutre
- Usage en agroalimentaire
- Facilement biodégradable OCDE 301 F
- Ecologique, riche en enzymes

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

ETAT PHYSIQUE	: Liquide visqueux translucide.
MASSE VOLUMIQUE	: 1003 environ.
REACTION CHIMIQUE	: Neutre
pH pur	: 7.76 environ.
ASPECT	: Limpide.
COULEUR	: verte pâle
ODEUR	: Agréable de citron vert.
TENSION SUPERFICIELLE à 1 %	: 30,1 Dynes/cm
VISCOSITE BROOKFIELD	: 98 CPS, Mob 3, à 100 t / mn à 20°C
BIODÉGRADABILITÉ	: Facilement biodégradable OCDE 301f PV n° B/1990/1



NETTOYANT en PROFONDEUR à fonction **BIO-DÉGRADANTE** des **SALISSURES**

Avantage **ÉCOLOGIQUE** du pré-nettoyage enzymatique (précurseur des opérations de désinfection) :

- ! Pas d'utilisation de nettoyant désinfectant présentant un risque environnemental = **diminution significative** des quantités de biocide utilisées.
- ! L'opération de désinfection se réalise en fin de travail = La dose nécessaire sera bien moindre.

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES / ACTIONS

Facilement rinçable à l'eau.

N'attaque pas les supports fragiles, les alliages légers (aluminium).

Ne modifie pas le pH des eaux de rejets ou des STEP.

Riche en matières actives: Très pénétrant, dispersant, biodégradant des

Dépôts de matières organiques	Matières grasses d'origine végétale ou animale.
Déchets, amas de protéines, lipides	Sucres et autres composés organiques présents dans les aliments ou dans les nutriments d'origine animale ou végétale.

Favorise leur dispersion et dégradation grâce aux enzymes à dominante protéolytique, lipolytique, amylolytique de l'action biocatalytique.

Diminue les risques d'obstruction des conduits, siphons, bacs à graisse, par l'apport d'enzymes favorisant la bio épuration des émissions de mauvaises odeurs.

Assure le bio-nettoyage manuels des

Surfaces irrégulières, anfractuosités, surfaces poreuses généralement difficiles à nettoyer			Tables, paillasses	Plans de travail	Pianos
Hottes	Filtres	Carrelages	Sols	Murs	Evacuations
Grilles de sols	Ustensiles de cuisine	Surfaces peintes	Surfaces métalliques	Surfaces plastiques	

Utilisateurs :

Industries agroalimentaires	Collectivités	Cuisines	Centres hospitaliers
Maisons de retraite	Crèches	Restaurants	Laboratoires
Beurreries	Traiteurs	Charcuteries	Fromageries
Ateliers de fabrications d'aliments pour animaux	Atelier de préparation de plats cuisinés		



Les enzymes améliorent la performance du nettoyage



Résultat, sans frotter, sur margarine et beurre colorés

MODES ET DOSES D'EMPLOI

S'UTILISE TOUJOURS DILUE DANS L'EAU DE PREFERENCE TIEDE OU CHAUDE (30 à 50 °C) pour application par trempage, brossage ou à l'éponge. En nettoyage quotidien : à 2 % selon origine et importance des salissures.

Pour supports particulièrement souillés de matières organiques, graisses figées ou carbonées, dépôts colmatés, grilles, siphons de sols, etc, utiliser à une concentration de 5 à 50 %.

Temps de contact : Laisser agir de 5 à 10 minutes ou différer le rinçage à l'eau tiède ou froide sur couches épaisses de dépôts organiques, surfaces et endroits malodorants, si nécessaire activer à la brosse, ou à l'éponge

Terminer par un rinçage à l'eau tiède de préférence.

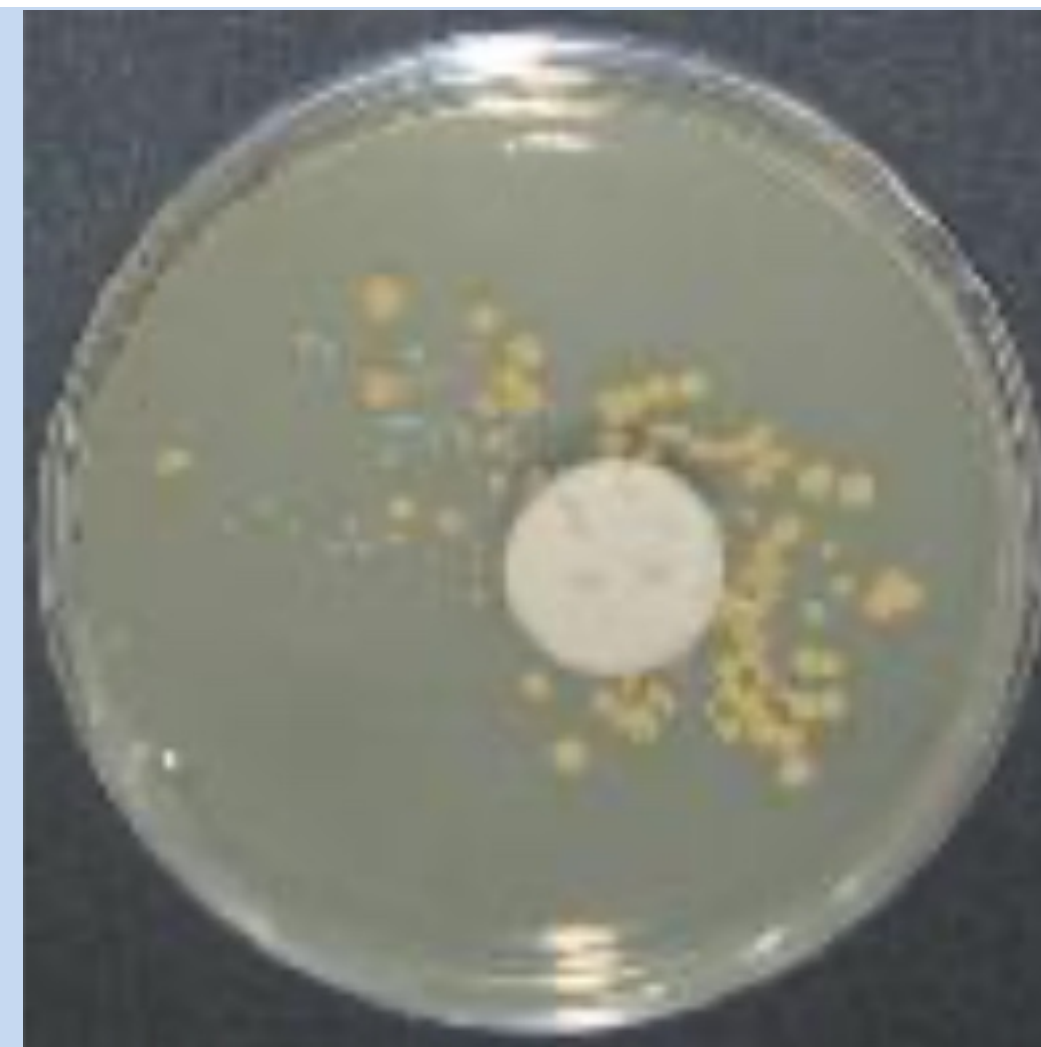


EFFICACITÉ DES ENZYMES, OBJECTIF : REDUCTION DES CONTAMINATIONS MICROBIENNES

RECHERCHE de l'INFLUENCE de l'association synergisée d'ENZYMES sur un biofilm provenant d'une contamination microbienne croisée associant bactéries et levures provenant de l'Institut Pasteur : BIOFILM renfermant PSEUDOMONAS AERUGINOSA aérobies strictes (Gram -) Pyocyanique pathogène contaminant hydrique, STAPHYLOCOCCUS AUREUS saprophyte aéroanaérobie (Gram +) pyogène et pathogène, ESCHERICHIA COLI entérobactéries (Gram -) responsables contaminations fécales, CANDIDA ALBICANS (Levures) responsables des candidoses pathogènes et de la fleur du vin.



Surface sale initiale comportant des développements bactériens



Surface après nettoyage avec un nettoyant sans enzymes : il reste de nombreuses colonies de microorganismes



Surface après nettoyage avec le nettoyant enzymatique : réduction très significative du nombre de colonies de microorganismes

PRINCIPAUX ELEMENTS DE COMPOSITION

Préparation en eau déminéralisée à base d'une association d'agents tensioactifs non ioniques sélectionnés pour leur aptitude à la biodégradabilité et d'auxiliaires technologiques synergisés à base d'enzymes spécifiques.

aptitude à la

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 et du 20 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.



RECOMMANDATIONS



DANGER

H315 Provoque une irritation cutanée.

H318 Provoque des lésions oculaires graves.

P101 En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. P102 Tenir hors de portée des enfants. P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

Utilisations professionnelles

Contient ALCOHOLS, C12-14, ETHOXYLATED, SULFATES, SODIUM SALTS EUH208 Contient (R)-P-MENTHA-1,8-DIENE. Peut produire une réaction allergique. Conserver hors de la portée des enfants. Refermer l'emballage après chaque utilisation. Stocker dans un endroit tempéré. **Protéger du gel au stockage** **Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.** UFI : UTY0-901E-100H-NDRD

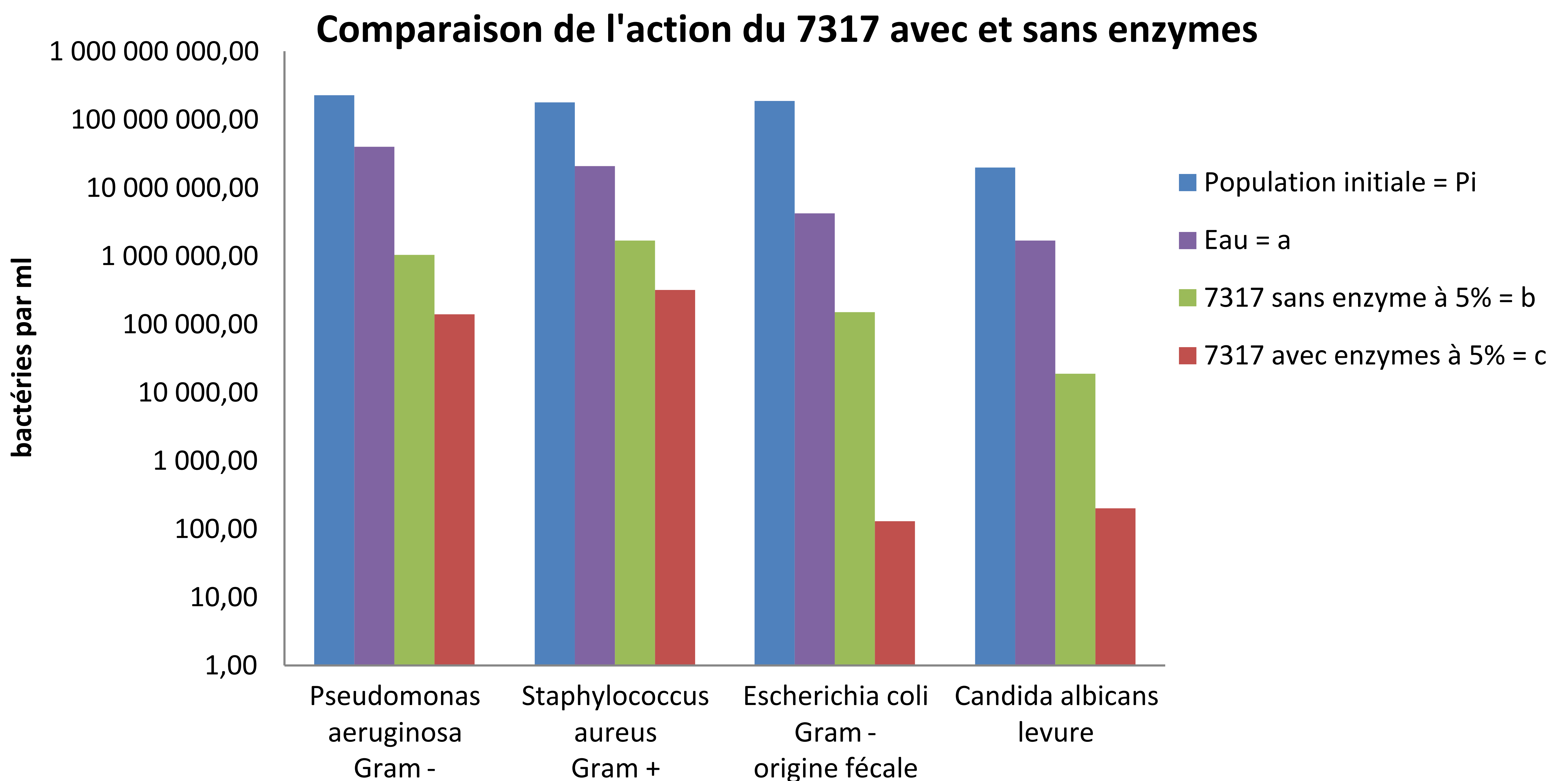
Extrait de conditions de vente : Les conditions et durées de stockage peuvent modifier dans le temps les caractéristiques initiales des produits conditionnés, ainsi la Date Limite d'Utilisation Optimale Conseillée (D.L.U.O.C) est de un an. En conséquence, l'échange ou le remplacement de tout produit au delà de cette DLUOC de un an ne pourra être effectuée, le numéro de lot ou bon de livraison permettant la traçabilité. NOTA : Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. En raison des nombreux facteurs pouvant affectés les résultats, tous les produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs professionnels feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier. Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux. Fiche de sécurité sur simple demande selon décret 87200 du 27/03/1987 mis en vigueur au 01/01/1988

Evaluation de l'action PROBIOTIQUE du BIONETTOYANT DEGRAISSANT référence 7317.

Comparaison de l'action **AVEC ET SANS ENZYMES.**

Mise en évidence réalisée sur des disques calibrés en inoxydable préalablement souillés avec des souches microbiennes de référence. Le dénombrement des souches présentes sur les disques représente la population initiale avant nettoyage. Ensuite, les disques sont nettoyés sans action mécanique par trempage pendant 30 minutes soit

- a. avec de l'eau claire
- b. avec une solution à 5% de 7317 sans enzyme
- c. avec une solution à 5% de 7317 avec enzymes.



Extrait de conditions de vente : Les conditions et durées de stockage peuvent modifier dans le temps les caractéristiques initiales des produits conditionnés, ainsi la Date Limite d'Utilisation Optimale Conseillée (D.L.U.O.C) est de un an. En conséquence, l'échange ou le remplacement de tout produit au delà de cette DLUOC de un an ne pourra être effectuée, le numéro de lot ou bon de livraison permettant la traçabilité. **NOTA :** Les indications mentionnées sur cette fiche sont communiquées à titre d'information. En raison des nombreux facteurs pouvant affectés les résultats, tous les produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs professionnels feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier. Limite de garantie n'excedant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux. Fiche de sécurité sur simple demande selon décret 87200 du 27/03/1987 mis en vigueur au 01/01/1988