

Kenosan® Lactic

Description: Kenosan® Lactic est un désinfectant pour toutes les surfaces ouvertes dans l'industrie alimentaire et des boissons.

Caractéristiques:

- * Kenosan® Lactic est à base d'acide lactique et d'ingrédients spécifiques autorisés à entrer en contact avec les aliments. Il en résulte un produit qui peut être appliqué sans rinçage.
- * Sans phosphate
- * Numéro d'agrément: **EU-0027740-0000**

Informations produit:

Présentation:	liquide jaune clair
Solubilité:	miscible avec l'eau dans n'importe quel rapport (à 20 °C)
Densité:	1,07 g/cm ³ (à 20 °C)
Teneur en P:	0.00%
Teneur en N:	0.11%
Teneur en en S:	1.32%
DCO:	940 mg O ₂ /g
Point éclair:	51°C
pH:	2,1 – 3,1 (1 %, 20 °C, eau démi)
Conductivité:	0,88 mS/cm (1,0 %, 20 °C, 0°dH)
Titration:	22,50 – 25,5% d'acide lactique * (100 ml de solution à 1 % ; NaOH 1 N ; phénolphtaléine)
Formation de mousse:	moussant, ne convient pas au CIP

Résistance matériaux: Kenosan® Lactic est, dans les conditions décrites ci-dessous, compatible avec:

Les métaux: Acier inoxydable (qualité minimale DIN 1.4301 = AISI 304), aluminium, alliages d'aluminium, cuivre, laiton (testé selon DIN 50 905). Compatibilité limitée avec l'acier doux (ST37), peu de corrosion peut se produire.
Si nécessaire, l'adéquation d'autres métaux doit être testée.

Attention: La concentration en chlorure de l'eau de dilution ne peut pas dépasser 50 mg/L ; vérifier la qualité de l'eau.

Plastiques: HDPE, POM, PVC, PP, PVDF (testé selon DIN EN ISO 175). Si nécessaire, l'adéquation d'autres plastiques doit être testée.

Joints: FPM, FKM HF, Viton A & EPDM 291 (testé selon DIN ISO 1817). Si nécessaire, l'adéquation d'autres joints doit être testée.

Microbiologie: **Kenosan® Lactic** - à utiliser comme désinfectant pour surfaces dures dans des conditions propres dans les zones de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux (PT4), est efficace contre les micro-organismes standard comme suit:

Pulvérisation: bactéries et levures (selon EN1276, EN1650, EN13697) à 3% en 2 minutes à 20°C

bactéries et levures (selon EN1276, EN1650, EN13697) à 1% en 15 minutes à 20°C

EN 1276 Bactericidal Efficacy				
Pass criteria	Test organisms	Temperature	Clean conditions (0,3g/l BSA)	Dirty conditions (3g/L)
>5 log reduction	Bacteria - <i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 6538) - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (ATCC 15442) - <i>Escherichia coli</i> (ATCC 10536) - <i>Enterococcus hirae</i> (ATCC 10541)	7°C		15% 30 sec
				4% 2 min
		20°C	0,5% 2 min	
			0.25% 15 min	

EN 1650 Yeasticidal efficacy				
Pass criteria	Test organisms	Temperature	Clean conditions (0,3g/l BSA)	Dirty conditions (3g/L)
>4 log reduction	Yeast - <i>Candida albicans</i> (DSM 1386)	7°C		15% 30 sec
				8% 2 min
		20°C	2% 2 min	
			1% 15 min	

EN 13697 Bactericidal and Yeasticidal efficacy				
Pass criteria	Test organisms	Temperature	Clean conditions (0,3g/l BSA)	Dirty conditions (3g/L)
Bactericidal efficacy Log R \geq 4	Bacteria - <i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 6538) - <i>Enterococcus hirae</i> (ATCC 10541) - <i>Escherichia coli</i> (ATCC 10536) - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (ATCC 15442)	7°C		15% 30 sec
				8% 2 min
		20°C	3% 2 min	
			1% 15 min	
Yeasticidal Efficacy Log R \geq 3	Yeasts - <i>Candida albicans</i> (DSM 1386)	7°C		15% 30 sec
				8% 2 min
		20°C	2% 2 min	
			0,5% 15 min	

EN 1656 Bactericidal Efficacy			
Pass criteria	Test organisms	Temperature	Clean conditions (3g/l BSA)
>5 log reduction	Bacteria - <i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 6538) - <i>Proteus vulgaris</i> (ATCC 13315) - <i>Escherichia coli</i> (ATCC 10536) - <i>Enterococcus hirae</i> (ATCC 10541)	10°C	2.0% 30 min

EN1657 Yeasticidal Efficacy			
Pass criteria	Test organism	Temperature	Clean conditions (3g/l BSA)
>5log reduction	Yeast - <i>Candida albicans</i> (DSM 1386)	10°C	3.0% 30 min

EN 14349 Bactericidal Efficacy			
Pass criteria	Test organism	Temperature	Clean conditions (3g/l BSA)
>4 log Reduction	Bacteria - <i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 6538) - <i>Proteus vulgaris</i> (ATCC 13315) - <i>Escherichia coli</i> (ATCC 10536) - <i>Enterococcus hirae</i> (ATCC 10541)	10°C	2.0% 30 min

EN16438 Yeasticidal Efficacy			
Pass criteria	Test organism	Temperature	Clean conditions (3g/l BSA)
>3 log Reduction	Yeasts - <i>Candida albicans</i> (DSM 1386)	10°C	4.0% 30 min

Application:

PT4 - Désinfection des surfaces dans l'industrie alimentaire, des boissons et du lait, cuisines industrielles

Nettoyer soigneusement les surfaces à traiter au préalable

Industrie alimentaire, des boissons et du lait: désinfection des surfaces avec une solution à 10% où un temps de contact de 2 minutes ou une solution à 1,5% où un temps de contact de 15 minutes à 20°C minimum doivent être respectées. Appliquer via pulvérisation sous basse pression.

Cuisines industrielles et cantines: désinfection de surface avec une solution à 10 % dans laquelle un temps de contact de 2 minutes ou une solution à 1,5% avec un temps de contact de 15 minutes une température d'au moins 20°C doit être respectée. Appliquer par pulvérisation sous basse pression.

Utiliser tellement de solution **Kenosan® Lactic** que les surfaces traitées restent humides pendant le temps de contact. Il n'est pas nécessaire d'immerger ou pulvériser pendant tout le temps de contact.

Fréquence d'application : quotidienne

Dosage prescrit : 1,5 % avec 15 min de temps de contact ou 10 % avec 2 minutes de temps de contact

PT4 - Désinfection des couteaux et autres petits matériels en tant qu'application provisoire dans l'industrie alimentaire

Actions préparatoires : Toujours pré-rincer les lames et autres petits matériaux.

Les lames sont immergées ou pulvérisées sous basse pression avec une solution à 8% où un temps de contact de 2 minutes ou une solution à 15% avec un temps de contact de 30 secondes au moins 7°C doivent être respectées. Rafraîchir le bain de désinfection régulièrement.

Utiliser tellement de solution Kenosan® Lactic que les surfaces traitées restent humides pendant le temps de contact. Il n'est pas nécessaire d'immerger ou pulvériser pendant tout le temps de contact.

Fréquence d'application : quotidienne

Dosage prescrit : 15 % avec 30 secondes de temps de contact ou 8 % avec 2 minutes de temps de contact

Système d'application: Pour l'application **Kenosan® Lactic**, nous recommandons la gamme d'équipements de nettoyage Ecolab Hybrid, qui offre les avantages suivants :

- * Fonction mousse, désinfection et rinçage
- * Systèmes fixes et mobiles pour une flexibilité totale
- * Conception peu encombrante, robuste et hygiénique
- * Sécurité pour l'opérateur
- * Équipements spéciaux pour les systèmes de nettoyage fixes et automatisés (par exemple, fumoirs, remplisseurs, nettoyage des bandes transporteuses)

Utilisez les paramètres de désinfection pour appliquer le **Kenosan® Lactic**

Indications importantes: Les eaux usées contenant des produits chimiques ne peuvent être rejetées que conformément aux réglementations locales.

Les eaux usées contenant des produits chimiques ne peuvent être déversées dans la station de traitement biologique que si elles ont franchi le réservoir de neutralisation et tampon.

Lorsque les eaux usées chimiquement contaminées sont éliminées, il est essentiel de porter une attention particulière à la toxicité bactérienne de cette eau. Ceci est particulièrement important en ce qui concerne les déchets biocides et les stations d'épuration anaérobies.

En cas de doute, contactez notre service technique

Analyse:

Détermination de la concentration :

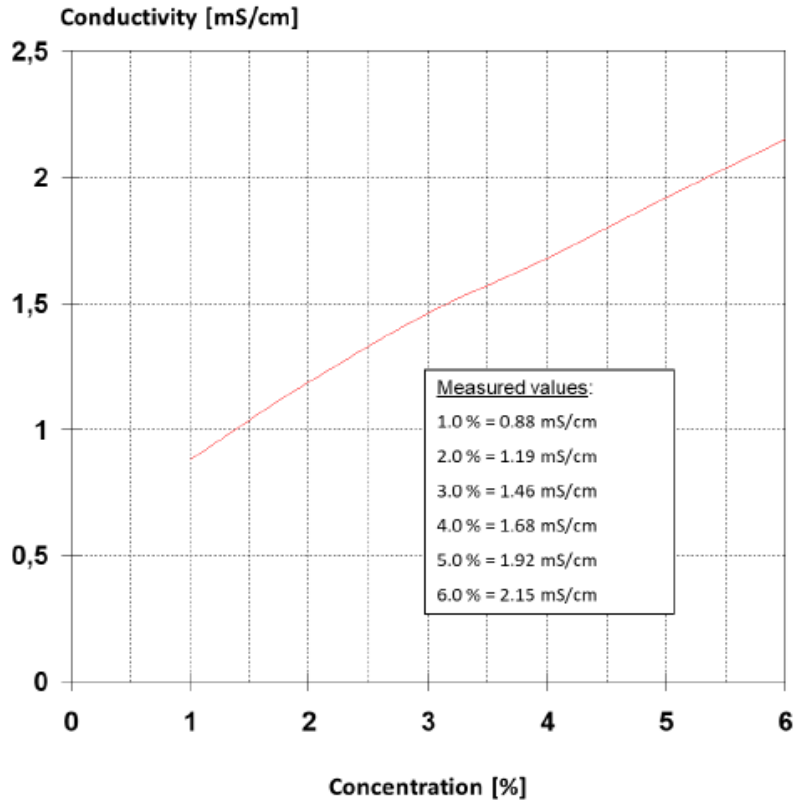
<u>Méthode de titrage:</u>	Prise d'essai:	50ml gebruiksplossing
	Indicateur coloré:	1 n NaOH
	Réactif:	Phénolphtaléine
	Facteur de titrage:	0.758

Volume ajouté en ml x 0.758 = % **Kenosan® Lactic**

Conductivité

Conductivité spécifique de **Kenosan® Lactic**

Kenosan Lactic
Spec. Conductivity (20 °C, 0 °d)
Temperature coefficient: α 1.94 %/°C



Sécurité:

Les identifications de danger pertinentes de **Kenosan® Lactic** sont répertoriées dans la fiche de données de sécurité. Veuillez contacter votre représentant Ecolab si vous avez d'autres questions.

Utilisez les biocides en toute sécurité. Toujours lire l'étiquette et les informations avant de les utiliser.

Attention!

De la brume peut être générée lors des travaux de nettoyage et de désinfection. Celui-ci contient de l'eau et les produits chimiques appliqués. L'inhalation de tels aérosols doit être évitée. Une protection respiratoire peut être nécessaire en fonction des conditions particulières d'utilisation lors de l'utilisation.

Solutions totale en hygiène:

Les concepts d'hygiène jouent un rôle clé dans les industries alimentaire, des boissons, pharmaceutique et cosmétique. Ecolab propose des solutions pour une hygiène optimale.

Nous utilisons une gamme de produits complète, des équipements spécifiques pour le stockage, le dosage, le contrôle

et la surveillance des processus d'hygiène. Tout cela peut être appliqué séparément ou dans un concept global. Nos concepts d'hygiène sont nombreux. Exemples connus: Topax integral (systèmes de mousse à basse pression), Protect User Support (systèmes de stockage et de distribution), PlanChexx (outil de procédure d'hygiène). La combinaison des produits, d'équipements et de services garantit à Ecolab une position

Ecolab développe et produit des systèmes de nettoyage et de désinfection de haute qualité pour le marché institutionnel et industriel. Ecolab propose des solutions complètes pour les entreprises de nettoyage, les établissements de santé, les entreprises de loisirs, les entreprises de traitement des textiles, l'hôtellerie, la restauration, l'alimentation, les industries pharmaceutique et cosmétique. Ecolab propose une gamme complète dans tous les domaines du nettoyage et de la désinfection. Pas seulement au Benelux, mais dans le monde entier.

Ecolab dispose d'un vaste département de recherche et développement où sont développés les produits et les systèmes. Ici, l'efficacité, les coûts d'exploitation, l'impact environnemental et la sécurité sont toujours pris en compte.

Les déclarations, informations et données fournies ont été compilées avec la plus grande précision et fiabilité possibles; Les informations décrivent les avantages caractéristiques de ce produit dans des conditions normales d'utilisation. Toutefois, ceux-ci ne peuvent pas servir de garantie, explicite ou implicite, quant à l'adéquation d'un usage spécifique, et n'affectent pas la garantie obligatoire (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Etant donné que différents paramètres affectent les performances et l'applicabilité du produit, ces informations ne dégagent pas l'utilisateur de toute responsabilité juridique quant à l'adéquation du produit et à la prise de mesures de sécurité appropriées. Enfin, une éventuelle atteinte aux droits de brevet doit être évitée à tout moment. Les informations contenues dans les informations sur les produits sont celles connues au moment de la publication et ne constituent pas un engagement juridiquement contraignant en ce qui concerne les propriétés ou l'utilisation spécifique de nos produits. Des tests individuels et la prudence nécessaires lors de l'utilisation de nos produits sont recommandés.

ECOLAB SRL
Noordkustlaan 16c
1702 Grand-Bigard
BELGIQUE
0032 (0) 2 467 51 11
fr-be.ecolab.com

ECOLAB[®]
PROTECTING WHAT'S VITAL™