

PRODOTTO SPECIFICATION/ VIRUCIDE ATTI SU "COVID19" IN 5 MINUTI

TECNOLOGIA SICURA E INNOVATIVA PER COMBINARE IL RISPETTO L'AMBIENTE E LA SICUREZZA D'USO HANNO IL POTERE DI DISINFEZIONE.

Prodotto stabile dopo l'apertura di 2 anni: il segreto della gamma si basa su una stabilizzazione da parte di un processo fisico, il risultato di molti anni di ricerca scientifica, che non richiede alcuna aggiunta di agente stabilizzante (ex metalli pesanti, ioni d'argento...).

Potente disinfettante 100% ECOLOGICAL, a base di perossido di idrogeno e acido pacifico, non tossico per l'uomo e il loro ambiente.

Una soluzione non inquinante, **99% biodegradabile**, che non contiene **né Formol, Cloro, Fenolo, né Metalli Pesanti**. Compatibile con la disinfezione dei materiali a contatto con gli alimentiss. avec des denrées

Attività molto stabile, pronta all'uso e ad ampio spettro secondo gli standard francesi ed europei:

Bactericidio: EN 1040, EN 13727, EN 14561, EN 13697, NFT72-281 (Tempo di contatto: 30 secondi)

Fungicidi: EN 1275, EN 1650, EN 13624, EN 14562, EN 13697, NFT72-281 (Tempo di contatto: 30 secondi)

Sporicidio: EN 14347, EN 13704, NFT 72-231, NFT72-281 (5 minuti: *B. subtilis* / 5min: *B. subtilis*, *C difficile*. 5min: *B. subtilis*, *C. sporogens*)

Virucid: EN 14476 + A1: (5 min: *PRV*, *BVDV*, *herpes*) (10 min: *poliovirus*, *adenovirus*, *rotavirus*, *CORONAVIRUS*)

Mycobactericidia: IN 14348 (5 minuti *M. avium* / 10 minuti *M. terrae*)

PicHIA ANOMALA dati: (vedi ultima pagina)

"Conforme allo standard" della disinfezione aerea: NF T 72-281 con i nostri aerei.

PROPRIETÀ DEL PRODOTTO

- *Composizione*

Perossido di idrogeno (CAS 7722-84-1) < 3%

H2O2 BETWEEN 7 E STRETTAMENTE LOWER AI 3%

Acido pacetico (CAS 79-21-0) (0. 1% % m/m)

APABIO 150 A 1000 PPM

- *CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE*

Aspetto: liquido; Colore: incolore; Densità: 1,02; Odore: nessuno; pH puro 2.1 - 2.8.

Utilizzare

Classe: TP2 / TP3 / TP4.

Consigliato per tutti i tipi di disinfezione e per tutte le disinfezioni automatiche delle superfici per aria, viene utilizzato puro da irrorazione o per mezzo di un dispositivo di disinfezione tipo STAMBIO, AIRBIO, MINIBIO o JETBIO. Conformemente alle istruzioni della macchina utilizzata. Può essere utilizzato anche spruzzando manuale su superfici (spray), spazzolatura, ammollo (bagno) o iniezione nella rete idrica. Consultaci per qualsiasi altro uso.

AREE DI APPLICAZIONE

Se si raccomanda o è necessaria la decontaminazione e la disinfezione terminale: terminale
Laboratori...

Mezza Vestate:

Ambiente dentale

Ambiente medico: uffici medici e paramedici, ospedali, veicoli per il trasporto medico...

Medio Armées / Polizia: disinfezioni di uomini e le loro attrezzature in caso di attacchi biologici...

Laboratori intermedi

Trasporti medi: autobus, autobus, treni, tram, taxi, ambulanze, vsab

Disinfezioni da obitori e stanze per l'autopsia.

Disinfezioni dopo la morte

Comunità: asili nido, scuole, case di riposo...

Caffè, alberghi, ristoranti, palestre, piscine...

Terziario: uffici,

Industrie agroalimentari, aziende farmaceutiche/laboratori di ricerca e analisi

Disinfezione di locali tecnici, strutture (serbatoi, bidoni, tubi...) ...

Tutti i sistemi di aria condizionata o ventilazione ...

PREAVVERTIMENTI

Prima di utilizzare, leggere l'etichetta e le informazioni sul prodotto - Vedere la scheda dati di sicurezza -
Tenere fuori dalla portata dei bambini - In caso di contatto ripetuto o prolungato, indossare guanti appropriati
- Evitare il contatto cutaneo - Può portare alla sensibilizzazione attraverso un contatto ripetuto o prolungato con la pelle - Rischio di gravi danni agli occhi - In caso di contatto visivo, Risciacquare accuratamente con acqua
- Se il contatto con la pelle o la contaminazione degli indumenti è possibile, indossare indumenti protettivi -
Se ingerito, cercare cure mediche urgenti e fornire il foglio informativo di sicurezza - Evitare il rilascio all'ambiente - Non mangiare, bere o fumare durante l'uso -

CONSERVAZIONE

Prodotto stabile per 2 anni. Si consiglia di utilizzare il prodotto entro 12 a 18 mesi dopo l'apertura e il riempimento della lattina ben dopo ogni utilizzo. Conservare solo nel suo contenitore originale in un luogo fresco e ventilato. Proteggere dal gelo e tenere i carburanti lontani.



Imballaggio

Serbatoio da 1000 litri

Lattine da 5-L.

0,5 L Spray



Sintesi

Attivato

LA PICHIA ANOMALA

Il lievito evidenziato in campioni di superficie provenienti dalle strutture e dalle attrezzature all'interno dello stabilimento PAIN CONCEPT si rivela essere ***anomala di Pichia***.

A livello di nomenclatura e tassonomia, questo lievito è stato descritto per la prima volta nel 1894 da Hansen (Hansen, 1894), ha subito molte evoluzioni tassonomiche e può essere trovato in bibliografie sotto il nome di ***Hansenula anomala***, ***Wickerhamomyces anomalus*** o ***Candida pelliculosa*** (NCBI International Database).

Si tratta di lieviti asporogeni in grado di crescere in condizioni ambientali drastiche come pH basso o pH elevato, umidità molto bassa, alte pressioni osmotiche e persino condizioni anaerobiche (Fredlund et al., 2002). A causa di questa ampia capacità di sopravvivenza e crescita, ***l'anomala di Pichia*** è una delle flora di alterazione nei prodotti lattiero-caseari, bevande alcoliche e prodotti da forno (Bonjean e Guillaume, 2003).

Questo lievito sarà quindi responsabile, nel settore della panatura e della pasticceria, per l'alterazione dei prodotti finiti producendo diversi tipi di metaboliti come l'acetato di etilico in quantità molto grandi ma anche di propanoato etilico, fenile etanolo, acetato etilico 2-fenile... Questi metaboliti causeranno l'emanazione di un forte odore di tipo solvente che può alterare le qualità organolettiche del cibo e causare il cliente finale a essere insoddisfatto dei richiami di prodotto da parte dei produttori interessati.

Questo microrganismo è classificato come un germe di manomissione nei prodotti di panatura. L'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare, l'ambiente e il lavoro ha recentemente emesso un parere (ANSES, Sequestro n. 2012-SA-0003, luglio 2012) sullo sviluppo e l'attuazione di una "guida alle buone pratiche igieniche e all'applicazione dei principi HACCP per le industrie di produzione di biscotti e torte e di panificio morbido e morbido allo scopo diretto del consumatore finale".

In questo parere, questo lievito è chiaramente **identificato come un indicatore di igiene del processo**. Questo lievito deve quindi essere preso sul serio e la sua presenza in alte concentrazioni può essere un segno di guasto o malfunzionamento nel protocollo di pulizia e **disinfezione di attrezzature o superfici a contatto con i prodotti alimentari**.

Va anche notato che attualmente non esistono dati tossicologici sulle molecole prodotte da questo lievito. Le valutazioni tossicologiche sono allo studio seguendo le raccomandazioni dell'ANSES e valuteranno il reale pericolo dei metaboliti associati a questo lievito.

È quindi essenziale controllare la contaminazione delle superfici da questo lievito ed evitare così la presenza di metaboliti nei prodotti di consumo.

Per fare il punto della resistenza e della sensibilità ai diversi processi di disinfezione (chimica, termica...) di questo lievito, ci avvicineremo sinteticamente ai dati esistenti sapendo che durante la dimostrazione tecnica nei vostri locali, il vapore ha mostrato un'efficienza più che significativa. Va notato che pochi studi scientifici si occupano della disinfezione di questo lievito perché l'anomala di *Pichia* è nota per essere antifungina e inibisce la crescita di funghi indesiderati come il *Penicillium* (Druvefors et al., 2005).

Data la sua capacità di crescita, sarebbe quello di evitare qualsiasi tipo di pulizia con un approvvigionamento idrico molto importante che contribuirà alla sopravvivenza e alla persistenza dell'anomalia di *Pichia* sulle superfici.

Per ossidanti disinfettanti come il perossido di idrogeno e l'acido peracetico, gli studi hanno dimostrato l'efficacia di una miscela di acido perossido di idrogeno/peracico a basse concentrazioni (nell'ordine del 6-8%) in meno di 15 minuti (APABIO, irrorazione manuale sulle superfici) e conseguire una riduzione logaritmica maggiore di 4 (riduzione minima da ottenere per l'efficienza del levuricidio) in condizioni pulite o "sporche" (Brougham, 1993). Questo tipo di molecole ossidanti viene utilizzato anche per disinfettare le superfici dall'aria generando una nebbia di perossido di idrogeno che disinfetta tutte le superfici a contatto con l'aria. Con questo tipo di processo, l'efficienza del levuricida è stata dimostrata ottenendo riduzioni logaritmiche superiori a 4 log in meno di 10 min a 20°C e meno di 2 min a 40°C (APABIO/AIRBIO).

Un'altra scelta altrettanto efficace è la distruzione termica di contaminanti microbiologici attraverso l'uso di vapore secco. È vero che l'anomala di *Pichia* mostra un'elevata termo-resistenza rispetto ad altre specie di *Candida* o lievito e questo soprattutto nell'ambiente liquido (Tchango et al., 1997). L'anomala di *Pichia* non resisterà al calore e verrà distrutta dalla denaturazione della membrana plasmatica e della parete cellulare. I meccanismi termici di distruzione del lievito sono poco studiati, ma questa sensibilità all'alta temperatura in condizioni di basso contenuto di acqua può essere un metodo di scelta per la sostituzione dell'etanolo (molto spesso usato) e senza lasciare residui chimici sulle superfici che entrano in contatto con gli alimenti (sicurezza dei prodotti finiti).

I primi test "field" mostrano una significativa diminuzione del numero di *anomala di Pichia* presenti su superfici contaminate.



Prodotto per uso professionale. Scheda tecnica di sicurezza disponibile su richiesta. Formula depositata presso il Centro antiveleni (ORFILA) - Tel: 01 45 42 59 59. Le informazioni contenute in questa scheda informativa sono fornite a scopo informativo. Tuttavia, non possono assumersi la responsabilità per il danno o il danno causato dall'uso improprio del prodotto.

<https://www.iblspecific.com/>

contact@iblspecific.com

Tel: 00 33 (0) 1.41.98.32.20

69 AVENUE ARISTIDE BRIAND

94230 CACHAN / FRANCIA