



ELIBAC DH

Réf : DES29

**DESINFECTANT
DESODORISANT
ALIMENTAIRE HOMOLOGUE**

AVANTAGES

- Ne dégage pas d'odeur
- Désinfecte et désodorise
- Efficace sur le CORONAVIRUS
- Conforme à l'Arrêté du 08/09/99
- Conforme à la norme NFT 72171 (eau dure 30°TH à la concentration de 0,25%)

PROPRIETES

ELIBAC DH est un composé de sels d'ammonium quaternaire. Sa solution lui permet d'être à la fois antiseptique, bactéricide, désodorisant, fongicide, germicide, sporicide.

En effet, son spectre d'activités très large, permet de satisfaire efficacement aux exigences de la désinfection.

ELIBAC DH est homologué à la dose de 2% pour tous les traitements de produit d'origine animale et de produit d'origine végétale. D'autre part, il est conforme à l'Arrêté Ministériel du 08/09/99 et à la norme NFT 72171 (eau dure 30°) à la concentration de 0,25%.

ELIBAC DH est particulièrement efficace :

- contre les bactéries gram-positif : Streptocoques, Lactobacilles, Microcoques, Staphylocoques, Sporules : bacillus, clostridium et Listéria.
- Contre les bactéries gram-négatif : légionnelles, entérobactéries, eschérichia coli, klebsiella, proteus, salmonelles, pseudomonas.

ELIBAC DH détruit à la source les bactéries et fermentations et supprime les émissions d'odeurs concomitantes.

ELIBAC DH est le complément idéal de notre détergent alimentaire NETALIM.

Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions

MODE D'EMPLOI

• **Locaux et matériels**

> En pulvérisation : 1 litre de **ELIBAC-DH** pour 40 à 50 litres d'eau.

Après un temps de contact de 20 min, rincer à l'eau claire.

> En nébulisation : 1 litre de **ELIBAC-DH** pour 2 à 3 litres d'eau pour 300 m³.

> En centrale de nettoyage, régler le dosage entre 1 et 3% suivant les besoins. Laisser agir 20 mn. Rincer à la haute pression.

• **Ustensiles, vaisselle en trempage**

1 litre pour 50 à 100 litres d'eau, suivi d'un rinçage.

• **Eaux résiduelles**

1 à 2 litres pour 800 m³.

• **Mains**

1 litre pour 50 à 100 litres d'eau suivi d'un rinçage.

• **Plages et sanitaires de piscines**

1 à 2 litres pour 100 litres d'eau.

Ne pas mélanger avec un produit à base de tensioactifs anioniques.

RECHERCHE MICROBIOLOGIQUE

(Voir tableau au dos)

PRECAUTIONS ET SECURITE D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité sur notre site www.chimie-technique-conseil.fr



ELIBAC DH

Réf : DES29

**DESINFECTANT
DESODORISANT
ALIMENTAIRE HOMOLOGUE**

Souches, collection d'origine et numéro dans la collection	N°	X Concentration en pourcentage (v/v) au contact avec les micro-organismes					PH	
		0,10	0,25	0,50	0,75	1,00	Cmin	Cmax
Pseudomonas aeruginosa CIP A22	130	+	<u>95</u>	2	0	0	6,3	6,2
Escherichia coli CIP 54 127	84	1	0	0	0	0	6,3	6,6
Staphylococcus aureus CIP 53 154	97	0,005	0,0075	0,010	<u>0,025</u>	0,050	6,4	6,4
		+	+	+	<u>40</u>	1		
Enterococcus hirae CIP 58 55	134	+	+	+	<u>13</u>	0	6,2	6,4
Lactobacillus plantarum CIP 7139	109	0,050	<u>0,075</u>	0,100	0,250	0,500	5,6	5,7
		+	<u>32</u>	41	20	0		

N°: témoin filtration - X : essai - + : plus de 150 colonies sont bactéricides les concentrations pour lesquelles X est inférieur ou égal à N°.

Nota : notre responsabilité ne saurait être engagée pour toute utilisation non conforme à nos instructions

06/04/2021