

# DrySan Oxy®

## Description

**Détergent désinfectant de surfaces ouvertes en application manuelle à base de peroxyde d'hydrogène pour les industries agro-alimentaires. Agréée en Belgique sous le numéro 717B.**

## Propriétés

- Détergent et désinfectant en phase unique
- Bon pouvoir mouillant des surfaces
- Pratique et facile à utiliser - pas de mélange ou de dilution requis
- Utilisation sécurisée dans le milieu agro-alimentaire – sans résidu
- Large spectre antimicrobien

## Caractéristiques du produit

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| Aspect                   | : | liquide incolore                          |
| Températures de stockage | : | +5 à +25°C                                |
| Solubilité à 20 °C       | : | miscible dans l'eau en toutes proportions |
| Densité                  | : | 1.003 -1.016 g/cm <sup>3</sup>            |
| Taux de P                | : | < 0,001 %                                 |
| Taux de N                | : | < 0.002 %                                 |
| Taux de S                | : | < 0,003 %                                 |
| Valeur DCO               | : | non applicable                            |
| pH 1% (20 °C)            | : | 2.01 – 2.41                               |
| Propriétés moussantes    | : | Légèrement moussant                       |

## Résistance des matériaux

- **Métaux**
- **Céramiques**
  
- **Plastiques**

**DrySan Oxy**, utilisé dans les conditions d'application décrites ci-dessous, est applicables sur:

L'acier inoxydable (qualité minimale DIN 1,4301 = AISI 304).

Carrelages et autre surfaces laquées, ne pas appliquer sur des pierres calcaires.

HD-PE, HD-PP, PVC.

## Mode d'emploi

Type de produit et utilisations pour lesquelles le produit est agréée :

2 Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Le produit peut être utilisé en tant que désinfectant pour combattre les bactéries (exc. mycobactéries et les spores de bactéries), les levures, et les moisissures sur :

- surfaces solides dans les espaces et les moyens de transport destinés aux êtres humains, à l'exception des hôpitaux et autres institutions de soins de santé;
- surfaces solides qui peuvent entrer en contact avec la nourriture, et les boissons et leurs matières premières;
- matériaux, appareils et machines employées pour la préparation des aliments;
- surfaces solides dans les environnements institutionnels et industriels.

**Application:**

DrySan Oxy est un détergent désinfectant prêt à l'emploi pour toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. DrySan Oxy est applicable en spray pur avec essuyage comme par exemple sur les machines de coupe ou d'emballage et les zones de soutirage ou remplisseuses.

La surface à désinfecter doit être correctement humidifiée avec le DrySan Oxy de manière bien tout couvrir et puis essuyer avec un tissu propre. Laisser agir et sécher.

Temps de contact minimum : 5 minutes à +20°C

Ne pas employer sur des surfaces sensibles aux oxydants comme la pierre naturelle, le cuivre, le bronze, le laiton, le nickel et l'aluminium.

Pas de rinçage obligatoire après utilisation

Sur la base d'un test de laboratoire interne, Drysan oxy peut être utilisé pour la désinfection des écrans en respectant les instructions suivantes :

1. Pulvériser Drysan Oxy (pur) via le pulvérisateur à gâchette
2. Assurez-vous que le liquide n'entre pas en contact avec les composants électroniques de l'appareil.
3. Utilisez un tissu (ou papier) propre, sec et doux pour répartir le liquide jusqu'à saturation de la surface.
4. Laisser le produit sur la surface pendant le temps de contact recommandé.
5. Utilisez un nouveau tissu (ou papier) doux, propre et sec pour essuyer tout résidu de liquide.

Il est recommandé de faire un essai sur une petite partie, due à la multitude de matériaux pouvant être rencontrés.

**Efficacité microbiologique**

| <b>EN 13727 Efficacité bactéricide</b> |  |             |   |
|--|--|-------------|---|
| Critère de validation                  | Organismes testés  | Température | Conditions de saleté (3.0 g/L BSA + 3.0 g/L hématies de mouton) |
| > 5 log de réduction                   | <b>Bactérie</b><br>- <i>Staphylococcus aureus</i><br>- <i>Pseudomonas aeruginosa</i><br>- <i>Escherichia coli</i><br>- <i>Enterococcus hirae</i> | 20°C        | 1 min   |
|  |  | 10°C        | 5 min   |

| <b>EN 1650 Efficacité levuricide</b> |  |             |   |
|--------------------------------------|--|-------------|---|
| Critère de validation                | Organismes testés                          | Température | Conditions de saleté (3.0 g/L BSA + 3.0 g/L hématies de mouton) |
| > 4 log de réduction                 | <b>Levure</b><br>- <i>Candida albicans</i> | 20°C        | 5 min   |
|                                      |  | 10°C        | 5 min   |

| <b>EN 13697 Efficacité bactéricide et levuricide</b> |  |             |   |
|--|--|-------------|---|
| Critère de validation                                | Organismes testés  | Température | Conditions de saleté (3.0 g/L BSA + 3.0 g/L hématies de mouton) |
| Efficacité bactéricide > 4 log de réduction          | <b>Bactérie</b><br>- Staphylococcus aureus<br>- Enterococcus hirae<br>- Escherichia coli | 20°C        | 5 min   |
|  |  | 10°C        | 5 min   |
| Efficacité levuricide > 3 log de réduction           | <b>Levure</b><br>- Candida albicans  | 20°C        | 5 min   |
|  |  | 10°C        | 5 min   |

| <b>EN 16615 Efficacité bactéricide et levuricide</b> |  |             |   |
|--|--|-------------|---|
| Critère de validation                                | Organismes testés  | Température | Conditions de saleté (3.0 g/L BSA + 3.0 g/L hématies de mouton) |
| Efficacité bactéricide > 5 log de réduction          | <b>Bactérie</b><br>- Staphylococcus aureus<br>- Enterococcus hirae<br>- Escherichia coli | 20°C        | 1 min   |
|  |  | 10°C        | 5 min   |
| Efficacité levuricide >4 log réduction               | <b>Levure</b><br>- Salmonella typhimurium<br>- Candida albicans                          | 20°C        | 1 min   |
|  |  | 10°C        | 5 min   |

## Analyse

La concentration de produit peut être contrôlée au moyen de bandelette de peroxydes (compris entre 0 et 2% d'H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>).

## La solution totale

Les concepts en matière d'hygiène jouent un rôle clé dans l'industrie alimentaire et de boissons, l'industrie pharmaceutique et cosmétique. Ecolab offre des solutions pour une hygiène optimale.

Pour cela, nous avons élaboré une large gamme de produits, des appareils spécifiques pour le dosage, le stockage, l'élaboration et la surveillance des procès d'hygiène. Ceux-ci peuvent être conçus séparément ou faire partie d'un concept total. Nos concepts en matière d'hygiène sont nombreux comme par exemple le « Topax Integral » (systèmes de nettoyage à la mousse basse pression), le « Protect User Support » (systèmes de dosage et de distribution des produits), le « PlanChexX » (outil pour la documentation de procédure de l'hygiène). De par son approche globale : produits, appareils et service, Ecolab a acquis une position unique en matière de gestion de l'hygiène. Ecolab développe et produit des systèmes de nettoyage et de désinfection de qualité supérieure pour le marché institutionnel et industriel. Ecolab apporte des solutions totales aux entreprises de nettoyage, aux institutions de santé publique, aux centres de loisirs, aux blanchisseries, aux secteurs Horeca et catering, aux secteurs de l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

Ecolab apporte une solution globale en matière de nettoyage et de désinfection. Non seulement dans le Benelux mais également dans le monde entier. Les produits et systèmes Ecolab sont développés dans son propre département de recherche et développement. Celui-ci est tout particulièrement attentif à l'efficacité, les coûts d'utilisation, l'impact sur l'environnement et la sécurité.

## Aspects de sécurité

Les informations de sécurité sont reprises sur la fiche de sécurité du produit, se trouve sur notre [website](#).

Porter toujours des vêtements de protection et une protection pour les yeux et le visage lors de la manipulation de produits.

Les déclarations, informations et données diffusées dans cette fiche ont été rédigées avec le plus de précision et de fiabilité possible. Cette information décrit les avantages caractéristiques du produit dans des circonstances normales d'utilisation. Celle-ci ne constitue cependant pas une garantie explicite ou implicite pour une utilisation adéquate spécifique. Les spécifications et prestations peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Comme différents paramètres influencent les prestations et l'application du produit, cette information ne dispense en rien la responsabilité légale de l'utilisateur en matière d'usage du produit et de mesures de sécurité appropriées. Au cas où des anomalies se présenteraient par rapport à l'état de l'eau, la situation de travail ou les installations, nos conseillers techniques sont tout disposés à vous donner un avis concernant l'application la plus favorable de nos produits.

Les données reprises dans les renseignements relatifs aux produits sont celles qui sont connues au moment de la publication et ne nous engagent nullement sur le plan légal en ce qui concerne les propriétés ou l'utilisation concrète de nos produits. Il est toujours recommandé d'effectuer des tests individuels et d'observer la prudence nécessaire.

Version: Octobr3 2020

---

**Ecolab B.V.**  
Iepenhoeve 7  
NL-3438 MR Nieuwegein  
Tel.: + 31 (0)30-60 82 222  
Fax.:+ 31 (0)30-60 82 228

**Ecolab BVBA/SPRL**  
Noordkustlaan 16C  
B-1702 Groot Bijgaarden  
Tel.: + 32 (0)2-467 51 11  
Fax.:+ 32 (0)2-467 51 00