

# DrySan® Oxy

## Description

**DrySan Oxy est un détergent désinfectant liquide, prêt à l'emploi, sans rinçage, pour les surfaces en industries agroalimentaires.**

## Qualités

- Détergent et désinfectant ne laissant aucun résidu de matière active biocide
- Autorisé sans rinçage
- Destiné aux environnements secs
- Bon pouvoir mouillant des surfaces
- Pratique et facile à utiliser - pas de mélange ou de dilution requis
- Large spectre antimicrobien
- Plus adapté sur les surfaces chaudes que les solutions alcooliques
- Utilisation possible en zone ATEX



- Numéro d'enregistrement NSF D2: 156295

# Propriétés

## Caractéristiques

## Physico-chimiques

. Aspect :	liquide incolore clair à opaque
. Nature :	acide
. pH :	2,2 ± 0,2
. Densité à 20° C :	1.00 – 1,02 g/cm <sup>3</sup>
. Solubilité à 20 °C :	miscible dans l'eau en toutes proportions
. Températures de stockage :	+5 à +25°C
. Taux de P :	<0,001 %
. Taux de N :	<0,002 %
. Taux de S :	<0,003 %
. DCO :	non applicable

## Comportement

### vis-à-vis des matériaux

Le DrySan Oxy est

- Compatible avec la plupart des matériaux rencontrés dans l'industrie agroalimentaire :
  - Les métaux : l'aluminium, les aciers inoxydables (qualité minimum DIN 1,4301 = AISI 304).
  - Les plastiques : Polyfluorure de vinylidène (PVDF), Polychlorure de vinyle (PVC), polyéthylène haute densité (PE-HD), Polypropylène (PP), Polyoxyméthylène (POM), Polyméthacrylate de méthyle (PMMA)
  - Les caoutchoucs : Ethylène-propylène-diène monomère (EPDM), Fluoroélastomère (FKM et HF FKM), Butadiène-acrylonitrile (NBR).
- N'est pas recommandé sur les surfaces en alliages (AlMg3) ou en Polycarbonate (PC) et est incompatible sur les surfaces en Cuivre et en Laitons.

Compte tenu de la multitude de matériaux, il est conseillé de tester l'aptitude.

## Effacité microbiologique

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

<b>EN 13624 Efficacité levuricide et fongicide - Suspension</b>			
Critère de validation	Organismes testés	Température	Conditions de saleté (3.0 g/L BSA + 3.0 g/L hématis de mouton)
> 4 log de réduction	<b>Levure</b> - <i>Candida albicans</i>	20°C	15 min
		10°C	15 min
	<b>Moisissure</b> - <i>Aspergillus brasiliensis</i>	20°C	15 min

<b>EN 13697 Efficacité bactéricide et levuricide – Test de surface</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> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - <i>Salmonella enterica</i>	20°C	5 min
Efficacité levuricide > 3 log de réduction	<b>Bactérie</b> - <i>Salmonella enterica</i>	10°C	5 min
	<b>Levure</b> - <i>Candida albicans</i>	20°C	5 min
		10°C	15 min

<b>EN 16615 Efficacité bactéricide, levuricide et fongicide – Test avec essuyage de surface</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> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - <i>Salmonella typhimurium</i>	20°C	1 min
		10°C	5 min
Efficacité levuricide >4 log reduction	<b>Levure</b> - <i>Candida albicans</i>	20°C	1 min
		10°C	5 min
	<b>Moisissure</b> - <i>Aspergillus brasiliensis</i>	20 °C	5 min

**Conclusion:** Le produit est efficace en tant que bactéricide (y compris *Salmonella*) levuricide et fongicide pour les surfaces traitées par pulvérisation et essuyage. Utilisation en pur dans des « conditions de saleté » à 10-20°C, avec un temps de contact de 5 minutes, pour les industries de transformations de produits d'alimentation humaine et animale.

<b>EN 1276 Efficacité bactéricide – Souches additionnelles - Suspension</b>			
Critères de validation	Organismes testés	Température	Conditions de saleté (3.0 g/L BSA)
Efficacité bactéricide >5 log réduction	<b>Bactérie</b> - <i>Salmonella typhimurium</i> - <i>Salmonella enteritidis</i> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Enterobacter sakazakii</i> / <i>Cronobacter sakazakii</i>	20°C	1 min

**Conclusion:** Selon la norme EN 1276, le DrySan Oxy présente une activité bactéricide en 1 minute à 20°C en conditions de saleté, vis-à-vis des souches *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis*, *Listeria monocytogenes* et *Enterobacter sakazakii* / *Cronobacter sakazakii*.

# Application

## Domaine d'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.

Drysan Oxy peut être utilisé pour la désinfection des écrans. Veuillez nous consulter pour les précautions à mettre en œuvre en termes de compatibilité.

## Autorisation

DrySan Oxy est un biocide TP04 - *Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.*

Ce produit bactéricide levuricide et fongicide, prêt à l'emploi, est défendu dans le cadre du règlement Biocide BPR UE 528/2012.

Substance active : Peroxyde d'hydrogène : 1.00 % m/m.

Produit conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905, modifié par l'arrêté du 19/12/2013 concernant les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

## Mode d'emploi

Concentration :	Pur.
Mode d'application :	Pulvériser la surface à nettoyer/désinfecter puis essuyer
Distance de pulvérisation :	30 cm
Dose d'emploi :	De 10 à 30 ml par m <sup>2</sup>
Pas de rinçage obligatoire après utilisation.	

## Sécurité et précautions d'emploi

Les symboles de danger ainsi que les phrases de risques en application sont mentionnés sur la fiche de données de sécurité de chaque produit ECOLAB. Nous vous recommandons de suivre nos formations et d'utiliser notre livret sécurité pour une utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants. Votre responsable de secteur ECOLAB se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la Fiche de Données de Sécurité du produit.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le site internet

<http://fr-fr.ecolab.com/>

Les déclarations, les informations et les données présentées ici sont jugées précises et fiables. Ces informations décrivent les caractéristiques du produit en usage ordinaire, mais ne peuvent être considérées comme une garantie, une garantie expresse ou une garantie implicite pour l'adéquation à un usage particulier et ne doivent pas étendre les droits de garantie (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Étant donné que de nombreux paramètres influenceront le rendement et l'applicabilité du produit, ces informations n'exonèrent en aucun cas l'utilisateur de sa responsabilité en ce qui concerne l'adéquation du produit et les mesures de sécurité appropriées à prendre.

FH 0200 – 09/21 – 22

---

**Ecolab snc**  
23, avenue Aristide Briand  
94110 Arcueil

**ECOLAB**<sup>®</sup>  
Food & Beverage Division