


MIDA® CHRIOX 5

Désinfectant homologué pour circuits et surfaces à base d'acide peracétique



DESCRIPTION & APPLICATION

MIDA CHRIOX 5 est un désinfectant à base d'acide peracétique :

- Avec autorisation sous le nom CHRIOX 5 N°BTR0300 de mise sur le marché pour l'hygiène en industries agro-alimentaires et traiteurs.
- Egalement recommandé pour l'hygiène en industries cosmétiques, pharmaceutiques ainsi que dans les milieux alimentaires, métiers de bouche et laboratoires de transformation en GSA.

MIDA CHRIOX 5 est un produit pour la désinfection des circuits en NEP/CIP et des surfaces en centrales d'hygiène, canons à mousse,

Recommandé en industrie Agro-alimentaire. *Adapté aux industries BIO et cosmétiques.*

Uniquement pour usage professionnel.

MIDA CHRIOX 5 est autorisé pour les applications suivantes en :

- **TP2 : Désinfectant utilisé dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.**
- **TP4 : Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Rinçage obligatoire.**

Traitement bactéricide de locaux et matériel :

- De stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.
- De production de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- De production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- De stockage de denrées alimentaires pour animaux domestiques.

Traitement bactéricide de matériel :

- De transport de denrées alimentaires pour animaux domestiques.
- De transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

Traitement fongicide des locaux et matériel :

- De production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines, centrales collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- De stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts/

Traitement fongicide de matériel :

- De transport de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

Traitement levuricide de locaux et matériel :

- De production de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf cuisines, centrale collectives, transformation en vue de la remise directe et restauration.
- De stockage de denrées alimentaires pour la consommation humaine sauf les entrepôts.

Désinfection de locaux, matériels :

- De transport et de stockage des ordures et déchets.

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois à compter de la date de fabrication indiquée sur l'étiquette

MIDA CHRIOX 5 est conforme aux exigences de l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par arrêté du 19 décembre 2013) pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 concernant le nettoyage (suivi d'un rinçage à l'eau potable) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

ACTIVITÉ	NORME	SOUCHE	CONDITION	CONCENTRATION	TEMPS DE CONTACT	TEMPÉRATURE
Bactéricide	EN 1276 (2010)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Salmonelle thyphymurium</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	Propreté	0,30%	1 min.	20°C
	EN 13697 (2001)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	Propreté	0,10%	5 min.	20°C
Bactéricide	EN 13697 (2001)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	Propreté	0,30%	1 min.	20°C
	EN 13697 (2001)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i>	saleté	0,50%	5 min.	20°C
	EN 13697 (2001)	<i>Salmonelle thyphymurium</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	Propreté	0,10%	1 min.	20°C
	EN 13697 (2001)	<i>Salmonelle thyphymurium</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	saleté	0,50%	5 min.	20°C
Fongicide	EN 1650 (2008)	<i>Candida albicans</i>	Propreté	0,35%	15 min.	20°C
	EN 1650 (2013)	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	Propreté	2,90%	15 min.	20°C
	EN 13697 (2001)	<i>Candida albicans</i>	Propreté	0,35%	15 min.	20°C
	EN 13697 (2001)	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	Propreté	3,00%	15 min.	20°C
Sporicide	prEN 13704 (2017)	<i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Propreté	0,50%	15 min.	20°C
	prEN 13704 (2017)	<i>Bacillus cereus</i>	Propreté	10,00%	15 min.	20°C
	EN 13704 (2002)	<i>Bacillus subtilis</i>	Propreté	0,50%	30 min.	20°C
	EN 13704 (2002)	<i>Clostridium sporogenes</i>	Propreté	1,00%	60 min.	20°C
Virucide	EN 14476+A1 (2006)	poliovirus	saleté	4,00%	15 min.	20°C
	EN 14476 (2013)	poliovirus	saleté	0,80%	60 min.	20°C
	EN 14476 (2013)	Adenovirus	saleté	0,80%	5	20°C
	EN 14476+A1 (2006)	Influenza A/H5N2	saleté	0,50%	1 min.	20°C
	EN 14476+A1 (2006)	Influenza A/H5N1	saleté	0,50%	1 min.	20°C

MODE D'EMPLOI

L'utilisation de **MIDA CHRIOX 5** nécessite un nettoyage préalable des surfaces. Consulter nos conseillers en hygiène pour valider les méthodes.

Dosage de référence : 0,3 à 2,5 %

Type de préparation: concentré soluble.

Traitement des surfaces : 0,3 à 0,4 L de solution diluée par m².

Délai et intervalles d'application : action immédiate à renouveler suivant votre protocole d'hygiène.

Nettoyage et décontamination du matériel : nettoyer à l'eau potable après utilisation du **MIDA CHRIOX 5**.

MIDA CHRIOX 5 peut être utilisé aussi bien en traitement de circuits qu'en traitement de surfaces.

Un dosage correct permet de réaliser des économies et de réduire l'incidence du produit sur l'environnement: utiliser un doseur automatique est fortement conseillé.

Cette formule est adaptée pour être utilisée en mélange avec certaines formules de notre gamme de façon à assurer un 2 en 1 et/ou une application mousse en canons à mousse et centrales mousse.

CARACTÉRISTIQUES

Composants	Eau, acide acétique, substances actives biocides : <ul style="list-style-type: none">• acide peracétique généré CAS n° 79-21-0 : 5% (m/m)• peroxyde d'hydrogène CAS n° 7722-84-1 : 23% (m/m)
Aspect	Liquide
Couleur	Claire et Incolore
Odeur	Âcre et piquante
pH (100%)	0,5 ± 0,2
pH (0,3%)	3,4 ± 0,5
Densité	± 1.115 kg/L
Solubilité	Miscible dans l'eau en toutes proportions
Sensibilité au gel	-20°C

RESISTANCE DES MATERIAUX

Il est possible d'appliquer **MIDA CHRIOX 5**, lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi recommandé, sur les surfaces couramment utilisées dans l'industrie agroalimentaire à l'exception de l'aluminium et autres alliages légers et/ou colorés.

ENVIRONNEMENT

MIDA CHRIOX 5 ne contient pas de chlorures, de phosphates ou de nitrates.

MIDA CHRIOX 5 est un produit biocide à utiliser avec précaution dont :

- 23,50 % du total des ingrédients sont d'origine naturelle.
- 99,58% des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradables.

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE

T +33 5 53 05 47 01 • F +33 5 53 05 42 45 • W www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

- Emballage 100 % recyclable.

Ne pas rejeter directement le produit résiduel dans l'environnement. Après rinçage à l'eau, l'emballage peut être éliminé en tant que déchet non dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Impact environnemental du produit :

DCO	130,3 g(O ₂)/kg
Azote (en % d'élément N)	0,00%
Phosphore (en % d'élément P)	0,13%
MES	< 10 mg/L

SECURITE

MIDA CHRIOX 5 est un produit classifié selon l'ordonnance (CE) N°1272/2008 [UE-GHS/CLP] et est donc considéré comme un produit dangereux dans son état pur. Respecter les précautions d'emploi.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Eliminer ce produit et son récipient dans un centre de collecte des déchets dangereux ou spéciaux.

STOCKAGE

Stocker **MIDA CHRIOX 5** dans l'emballage original entre -20°C et 30°C.

Ne pas exposer **MIDA CHRIOX 5** à la lumière directe du soleil.

EMBALLAGE

UN 3149	Références	83602	83606	83603	83604	83605
	Unité de vente (UV)	JERRICAN 10 KG	JERRICAN 10 Kg	JERRICAN 10 Kg 	JERRICAN 22 KG	FUT 222 KG
Poids net/UV (kg)	10	10	10	22	222	1000
Poids brut/UV (kg)	10,47	10,95	10,95	22,90	230	1065
 Palettisation	UV/Palette	40	40	24	2	
	H (mm) l x L (mm)	770 800x1200	770 800x1200	1070 800x1200	1080 800x1200	1160 1000x1200
Nb de couches	2	2	2	2	1	
UV/couche	20	20	20	12	2	