


MIDA[®] CHRIOX 5
CHRIOX

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

DESCRIPTION & APPLICATION



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

- 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.

NORMES DE DESINFECTION DU MIDA CHRIOX 5 :

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois à compter de la date indiquée sur l'étiquette (voir n°lot : année/mois/jour).

MIDA 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.

		LISTERIA MONOCYTOGENES	SALMONELLA TYPHYMURIUM	ENTEROCOCCUS HIRAE	ESCHERICHIA COLI	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	PSEUDOMONAS AERUGINOSA	CANDIDA ALBICANS	ASPERGILLUS BRASILIENSIS (ex NIGER)	CLOSTRIDIUM SPOROGENES	BACILUS SUBTILIS SUBSP SPIZIZENII	BACILUS CEREUS	BACTERIOPHAGE P001 (DSM 4262)	BACTERIOPHAGE P008 (DSM 10567)
EN 1656	20°C – conditions de propreté – 1 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%							
EN 1656	55°C – conditions de saleté – 30 sec	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%							
EN 1276	20°C – conditions de propreté – 1 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%							
EN 1276	55°C – conditions de saleté – 30 sec	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%							
EN 1650	20°C – conditions de propreté – 15 min							0,3%	2,9%					
EN 1657	20°C – conditions de saleté – 15 min							0,3%	1,3%					
EN 1657	10°C – conditions de saleté – 30 min							0,5%	1,5%					
EN 13697	20°C – conditions de propreté – 1 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%							
EN 13697	6°C – conditions de saleté – 15 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%							
EN 13697	20°C – conditions de saleté – 5 min	0,5%	0,5%	0,3%	0,5%	0,5%	0,5%							
EN 13697	20°C – conditions de propreté – 15 min							0,5%	3%					
EN 13610	20°C – Subs. Interf 1% lait écrémé – 5 min												0,3%	0,3%
EN 13704	20°C – conditions de propreté – 60 min									1%	0,5%			
EN 13704	20°C – conditions de propreté – 30 min										0,5%			
EN 13704	40°C – conditions de propreté – 15 min											2,5%		
EN 13704	20°C – conditions de saleté – 5 min										8%	15%		
EN 14349	20°C – conditions de saleté – 1 min	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%							
EN 14349	10°C – conditions de saleté – 30 min	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%	0,3%							
NFT72-281	20°C – conditions de propreté lait – 1h							5mL/m3						
NFT72-281	20°C – conditions de propreté albu. – 4h							5mL/m3						

MODE D'EMPLOI

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.

L'utilisation de **MIDA CHRIOX 5** nécessite un nettoyage préalable des surfaces.

Consulter nos conseillers en hygiène pour valider les méthodes.

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**.

CARACTÉRISTIQUES

Composants	Eau, acide acétique, substances actives biocides : <ul style="list-style-type: none">acide péracétique généré CAS n° 79-21-0 : 4,9 % (m/m)péroxyde 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. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

- 23,50 % du total des ingrédients sont d'origine naturelle.
- 99,58% des substances pouvant être biodégradées sont facilement biodégradables.
- 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 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 classifié selon l'ordonnance (CE) N°1272/2008 [UE-GHS/CLP] et est donc considéré comme un produit dangereux dans son état pur.

Ne jamais mélanger sans instruction **MIDA CHRIOX 5** avec d'autres produits.

Lire attentivement la fiche de données de sécurité de **MIDA CHRIOX 5** et suivre les conseils de manipulation du produit et des déchets.

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	83603	83604	83605	83606
	Unité de vente (UV)	JERRICAN 10 Kg	JERRICAN 22 Kg	FUT 222 Kg	CONTENEUR 1050 Kg	JERRICAN 10 Kg
Poids net/UV (kg)	10	22	222	1000	10	
Poids brut/UV (kg)	10,47	22,90	230	1065	10,95	
UV/Palette	40	24	2		40	
H (mm)	770	1070	1080	1160	770	
l x L (mm)	800x1200	800x1200	800x1200	1000x1200	800x1200	
Nb de couches	2	2	1		2	
UV/couche	20	12	2		20	



Palettisation