kersia®
INVENTER UN MONDE ALIMENTAIRE SÛR

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

QUAT-F est un assainisseur sans rinçage pouvant être utilisé dans tout établissement qui exige des normes de salubrité supérieures incluant les endroits où on manipule et/ou transforme des aliments. **QUAT-F** peut assainir surfaces de travail, instruments de travail, matériel de production et autres surfaces dures non poreuses préalablement nettoyées que l'on retrouve dans l'industrie alimentaire et les services alimentaires (restaurants, supermarchés, cafétérias).



QUAT-F 3127

Assainisseur sans rinçage pour le secteur alimentaire



MODE D'EMPLOI

L'assainissement des surfaces se fait toujours sur des surfaces préalablement nettoyées. Enlever tous les gros résidus de nourriture et les souillures des surfaces à assainir et nettoyer à l'aide d'un détergent de bonne qualité. Au préalable, pré-rincer, tremper ou gratter si nécessaire. Rincer avec de l'eau potable.

Lorsque le produit est utilisé comme indiqué, QUAT-F réduit la population des microorganismes suivants :

Microorganismes	Concentration (ppm)	Dilution	Temps de contact	Dureté d'eau maximale ($CaCO_3$)
Campylobacter jejuni	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Enterococcus faecalis résistant à la vancomycine (ERV)	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Escherichia coli	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Escherichia coli O157:H7	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Klebsiella pneumoniae	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	500 ppm
	300-400	12-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Listeria monocytogenes	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Salmonella typhi	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Shigella sonnei	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Staphylococcus aureus	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Staphylococcus aureus résistant à la méthicilline (SARM)	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Vibrio cholera	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm
Yersinia enterocolitica	200-400	8-16 mL / 4 L	60 s	650 ppm

Pour assainir des surfaces non poreuses préalablement nettoyées et rincées avec de l'eau potable, en contact avec des aliments : Préparer une solution quaternaire pouvant varier de 200 à 400 ppm d'ingrédients actifs (8 mL à 16 mL de **QUAT-F** par 4 litres d'eau).

Pour assainir des articles fixes (réservoirs, blocs pour trancher, comptoirs) : Rincer à grande eau avec une solution quaternaire pouvant varier de 200 à 400 ppm d'ingrédients actifs pendant 60 secondes au moins, en s'assurant de bien mouiller toutes les surfaces. Retirer, drainer la solution de la surface et laisser sécher à l'air. Préparer une solution fraîche chaque jour ou plus fréquemment si nécessaire.

Pour assainir des articles mobiles (verres et ustensiles de cuisine) : Bien tremper dans une solution quaternaire pouvant varier de 200 à 400 ppm d'ingrédients actifs pendant 60 secondes au moins, en s'assurant de bien mouiller toutes les surfaces. Retirer, drainer la solution de la surface et laisser sécher à l'air. Préparer une solution fraîche chaque jour ou plus fréquemment si nécessaire.

Si utilisé pour assainir l'équipement de cuisine ou articles en contact avec des aliments préalablement nettoyés : Utiliser une solution quaternaire pouvant varier de 200 à 400 ppm d'ingrédients actifs. Un rinçage à l'eau potable n'est pas nécessaire.

Lorsque le produit est utilisé dans les établissements alimentaires : Éviter la contamination des aliments lors de l'application et de l'entreposage du produit. Toutes surfaces sujettes au contact direct avec la nourriture doivent être bien rincées à l'eau potable après l'usage de ce produit.

PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

- pH concentré (25 °C): 7,5 - 8,0
- pH à 0,5 % (25 °C) : 6,8 - 7,2
- Poids spécifique (25 °C) : 0,990 - 0,995
- Viscosité (25 °C) : moins de 25 cP
- Stabilité : stable dans des conditions normales d'entreposage
- Aspect physique : liquide bleu transparent
- Odeur : spécifique aux composants
- Ingrédients actifs :
  5 % chlorure de n-Alkyle (5 % C_{12}, 60 % C_{14}, 30 % C_{16}, 5 % C_{18}) diméthyl-benzyl-ammonium
  5 % chlorure de n-Alkyle (68 % C_{12}, 32 % C_{14}) diméthyl-éthyl-benzyl-ammonium

LÉGISLATION

Fiche de données de sécurité disponible.
Conforme pour utilisation dans l'industrie alimentaire.

AVANTAGES

- Super concentré.
- Assainisseur efficace contre de nombreux microorganismes (voir tableau).
- **QUAT-F** est un assainisseur pour surfaces en contact avec les aliments approuvé sans rinçage lorsque le produit est utilisé dans des proportions variant de 200 ppm à 400 ppm. Cette plage offre une plus grande sécurité alimentaire lorsqu'il y a variation de la pression de l'eau qui alimente le doseur. La variation de la pression de l'eau étant un paramètre responsable de la variation du dosage.
- N'endommage pas les plastiques, les métaux et la mélamine.
- Sans caustique, sans butyle, sans distillats de pétrole, sans hydrocarbures chlorés ou composés phénoliques.
- Sans danger pour la couche d'ozone.
- Sans substances classifiées cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques (CMR).

FORMATS DISPONIBLES

Consultez le site kersia.ca pour connaître les différents formats disponibles

Les informations données ci-dessus ne sauraient être reproduites sans notre autorisation écrite. Elles décrivent notre opinion en la matière mais n'engagent pas notre responsabilité si quelque accident résultait de leur interprétation.
Produits fabriqués par : KERSIA CANADA LTÉE, Louiseville (Québec) Canada J5V 2L7 • **CANADA :** 819 228-5564 / 1 800 567-2157 • info.canada@kersia-group.com • kersia.ca
09/2023