



# ENZYMABACT NG

Détergent désinfectant enzymatique pour l'industrie agro-alimentaire, TP02, TP04.

- Triple Action : nettoie, casse les chaînes organiques et désinfecte
- Contient des substances dégraissantes, des complexants ainsi que des enzymes anti-sucre et anti-protéines
- Bactéricide EN 1276, EN 13697, levuricide EN 1650, EN 13697, virucide EN 14476
- Action anti-biofilm



Conditionnements au catalogue :

- ✓ Bidon 21 KG
- ✓ Bidon 5 KG

## ENZYMABACT NG

Détergent désinfectant di-enzymatique moussant

ENZYMABACT NG est un détergent désinfectant di-enzymatique moussant à base d'enzymes végétales et animales, de tensioactifs non ioniques et de complexants. Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des surfaces et des équipements en acier inoxydable dans les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques. Il agit par action mécanique et enzymatique. Les enzymes dégradent les matières organiques, les protéines, les sucres et les lipides. Les tensioactifs agissent par action mécanique en émulsionnant les matières grasses. Les complexants agissent par action chimique en chélatant les ions calcium et magnésium. ENZYMABACT NG est compatible avec les surfaces en acier inoxydable, en aluminium, en plastique et en verre. Il est également compatible avec les produits de nettoyage à base d'acide et d'alcali. Il est recommandé de porter des équipements de protection individuelle (EPI) lors de son utilisation. Pour plus d'informations, consultez le mode d'emploi.

**SID** SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE DIFFUSION



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE  
DIFFUSION**

S.I.D France  
2, rue Antoine Etex - 94046 CRÉTEIL CEDEX  
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





# ENZYMABACT NG



Détergent désinfectant enzymatique pour l'industrie agro-alimentaire, TP02, TP04.

- Triple Action : nettoie, casse les chaînes organiques et désinfecte
- Contient des substances dégraissantes, des complexants ainsi que des enzymes anti-sucre et anti-protéines
- Bactéricide EN 1276, EN 13697, levuricide EN 1650, EN 13697, virucide EN 14476
- Action anti-biofilm

ENZYMABACT NG est un nettoyant enzymatique moussant bactéricide, levuricide et virucide. Les enzymes sont combinées avec des tensio-actifs et un séquestrant d'origine végétale. Sa formulation très spécifique est dédiée aux milieux extrêmement favorables à la prolifération des microorganismes comme l'industrie agro-alimentaire et les métiers de bouche. Grâce à ses exceptionnelles propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes, il nettoie en profondeur les matériels et les surfaces. Il ne coagule pas le sang ni les protéines. Au contraire, grâce à la

présence des enzymes, les sucres et les chaînes protéiniques sont fragmentés ce qui facilite leur émulsion et leur élimination dans l'eau. C'est pourquoi ENZYMABACT NG est particulièrement recommandé pour la destruction des biofilms spécifiques au milieu alimentaire que l'on retrouve dans l'industrie de la viande (tapis, tables de découpe, sols, cuves, etc.), du lait et fromages (sols et murs), des ovoproduits (à base d'oeufs), des plats cuisinés et conserveries, de la pâtisserie, etc.

## Mode d'utilisation

En fonction des conditions locales et du plan d'hygiène, procéder à un pré-lavage des surfaces. ENZYMABACT NG s'applique sur les surfaces pour moussage ou par aspersion à l'aide d'un matériel approprié.

Par aspersion, canon à mousse ou centrales moyenne/haute pression : diluer de 1 à 5% en fonction de l'action recherchée. Laisser agir pendant un temps de contact de 5 à 15 min.

Par brossage ou trempage des surfaces : diluer de 1 à 5% et laisser agir de 5 à 15 min.

Rincer abondamment à l'eau potable les surfaces traitées en contact avec les aliments et boissons ainsi que le matériel d'application.

## Réglementations et Normes

CONFORME À L'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (J.O. DU 27/11/99) CONCERNANT LES PROCÉDÉS ET LES PRODUITS UTILISÉS POUR LE NETTOYAGE DES MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC LES DENRÉES, PRODUITS ET BOISSONS POUR L'ALIMENTATION DE L'HOMME ET DES ANIMAUX. Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)).

Normes d'essais d'activité microbiologique : 1- à 20°C en conditions de saleté (3g/l d'albumine bovine), en 5 min : EN 1276 et EN 13697 à 1% sur *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas* ; EN 1276 à 0,5% sur *Staphylococcus aureus* et EN 13797 à 2% sur *Staphylococcus aureus*. 2- à 40°C en conditions de saleté (3g/l d'albumine bovine), en 5 min : EN 1276 à 1% sur *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Salmonella typhimurium* ; EN 1276 à 0,5% sur *Staphylococcus aureus* et *Listeria monocytogenes* ; EN 13697 à 1% sur *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* ; EN 13697 à 2% sur *Staphylococcus aureus* ; EN 13697 à 3% sur *Salmonella typhimurium* et *Listeria monocytogenes* ; EN 1650 sur *Candida albicans* à 1% et EN 13697 sur *Candida albicans* à 5%. Virucide sur virus enveloppés selon EN 14476 à 1% sur *Vaccinia virus Ankara*, 15 min à 40°C, en conditions de saleté (3 g/l d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocytes de mouton). Réservé à l'usage professionnel, un Certibiocide est nécessaire hors les activités exonérées.

## Données Techniques

### Domaines d'utilisation

Industrie agro-alimentaire, industrie pharmaceutique, industries, plasturgie, collectivités, parcs d'attraction, société de nettoyage, restauration, ERP (Etablissement Recevant du Public), transport alimentaire, élevage et abattoirs, etc.

### Principaux éléments de composition

Substance active biocide : N-aminopropyl dodécyl propane 1,3-diamine (CAS 2372-82-9) à 2,4% (24 g/litre)

Autres composants : enzymes (protéases et amylases), séquestrant, agents de surface non ioniques, agents de surface amphotères.

### Propriétés physico-chimiques typiques

- Aspect : liquide limpide jaune pâle

- Masse volumique : 1,07 kg/L

- pH pur : 9

- pH à 1% dans l'eau déminéralisée : 8,6

### Recommandations

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire attentivement l'étiquette et les informations concernant le produit. Les dilutions doivent être préparées au moment de l'emploi et utilisées en solutions perdues. Ne jamais mélanger avec d'autres produits chimiques, en particulier les alcalins chlorés (Javel et autres).

### Stockage

Stocker hors gel, entre 5°C et 30°C.

### Etiquetage

Se référer à la fiche de données de sécurité.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:

