

# COBIC VIRUCIDE

## Prêt à l'emploi

### *Réf Cobic Virucide PAE*

#### 1. PROPRIETES :

Dégraissant désinfectant homologué par le Ministère de l'Agriculture sous le n° 2030363.

**Bactéricide** (en 5 minutes à 20°C) pour le domaine de l'élevage et IAA.

**Fongicide** (en 15 minutes à 20°C) en IAA.

**Virucide** selon la norme NF EN 13610 (en 15 minutes à 20°C) sur les bactériophages.

**Virucide** selon la norme NF EN 14476 (en 60 minutes à 20°C) sur polyovirus, adénovirus, Influenza virus (H1N1 grippe A, H5N1 grippe aviaire), hépatite B et C, HIV, Rotavirus (gastro entérite), virus Herpès simplex.

#### 2. MODE D'EMPLOI :

S'utilise sur tous supports, sols, murs, chambres froides, tables, appareils de découpe, hottes, caissons d'aération. Pulvériser sur le support puis rincer à l'eau potable (pour surfaces en contact alimentaire)

Matériel	Température	Temps de contact
Pulvérisateur	Ambiante et jusqu'à 50°C	5 à 15 min (en IAA : 15 à 30 min)

#### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune brun
Pouvoir moussant	Moussant (en appareil générateur de mousse)
pH 1 %:	11,5 +/- 0,5
Densité :	1,07 +/- 0,02
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Matière active :	Chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N°CAS : 7173-51-5) à 37.275 g/L.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	didecyldimonium chloride, limonene, parfum Inférieur à 5 % : EDTA 5 % ou plus, mais moins de 15 % de: agent de surface non ionique

#### **4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :**

##### **Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de propreté.**

<b>Souches d'essai</b>
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 Escherichia coli CIP 54.127 Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 58.55

Selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté (0,3 g/l albumine bovine).

##### **Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.**

<b>Souches d'essai</b>
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 Escherichia coli CIP 54.127 Staphylococcus aureus CIP 4.83 Enterococcus hirae CIP 58.55

Selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

##### **Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté.**

<b>Souches d'essai</b>
Salmonella typhimurium Listeria monocytogenes

Selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine).

##### **Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté**

<b>Souches d'essai</b>
Aspergillus niger CIP 1431 83 Candida albicans CIP 1180 79)

Selon la norme EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/l albumine bovine)

##### **Efficacité bactéricide selon la norme NF T 72 170 en eau dure 30°TH et matières organiques (1 % extrait de levure + 1 % albumine bovine).**

<b>Souches d'essai</b>
Pseudomonas aeruginosa CIP A 22 Escherichia coli CIP 54.127 Staphylococcus aureus CIP 53.154 Enterococcus hirae CIP 58.55

Selon la norme NF T 72 170 en 5 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

### **Efficacité fongicide selon la norme NF T 72 300 en eau dure 30°TH**

<b>Souches d'essai</b>
Absidia corymbifera IP 1129.75 Aspergillus versicolor IP 1187.79 Cladosporium cladosporioides IP 1231.80

Selon la norme NF T 72 300 en 15 minutes à 20°C en présence d'eau et de matières organiques.

### **Efficacité virucide selon la norme NF EN 13610 en présence de petit-lait acide.**

Condition requise : 15 minutes à 20°C

Substance interférence : en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide

<b>Bactériophages de référence</b>
Bactériophage MS 2 et Escherichia coli Hfrh Bactériophage T2 et Escherichia coli B Bactériophage ΦX 174 et Escherichia coli ATCC 13706 Bactériophage lactique n°66 et Streptococcus lactis diacetylactis IL 561

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit, en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide vis-à-vis des quatre bactériophages, après un temps de contact de 15 minutes à 20°C.

Conformément à la norme NF EN 13610 et aux conditions expérimentales définies, le produit, en présence d'une fraction volumique de 1% de petit-lait acide, présente une activité virucide après un temps de contact de 15 minutes à 20°C sur le bactériophage de référence P008 (DSM 10567) lytique pour Lactococcus lactis sous-espèce lactis F7/2 (DSM 4366).

### **Efficacité virucide selon la norme NF EN 14476 en condition de saleté**

<b>Souches d'essai</b>
Polyovirus type 1 Adénovirus type 5

Selon la norme NF EN 14476 en 60 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L albumine bovine)

## **5. DOMAINES D'APPLICATION :**

Production animale : logements, matériels de transport et d'élevage.

Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale. Production végétale : locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport.

## **6. CONDITIONNEMENT :**

Pulvérisateur de 500mL

## **7. PRECAUTIONS D'EMPLOI :**

Produit strictement professionnel. Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0710) : + 33 (0)3 83 22 50 50,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59