

DROGUERIE JARY

Chimie/% Chlorure de n-Alkyl (50% C12, 30% C14, 17% C16, 3% C18) dimethyl benzyl ammonium chloride 50% eau 50%, liquide claire

Solvent

Soluble eau, alcool, acétone, acétate d'éthyl, CCl₄, propylène glycol,

Peu soluble : 10% huile d'olive, de ricin, de coton

2% : huile de lin, suif

Insoluble : éther

Autres produits chimiques -Le tableau ci-dessous indique les concentrations que l'on peut atteindre avec quelques produits chimiques courants sans produire de précipitation dans une solution de B.T.C. à 1 %

Hydroxide de Sodium	12 %
" de Potassium	12 %
Phosphate trisodique	7 %
Pyrophosphate tétrasodique	4 %
Carbonate de sodium	9 %
Borax	0 %
Acide sulfurique	43 %
Acide chlorhydrique	9 %
Acide nitrique	0 %
Acide acétique	9 %
Acide citrique	9 %
Acide oxalique	6 %
Chlorure de sodium	7 %
Acétate de sodium	3 %

.../

Nitrate de sodium	3 %
Sulfite de sodium	9 %
Sulfate de sodium	9 %
Iodure de potassium	0 %
Chlorure de calcium	9 %
Chlorure de zinc	0 %
Chlorure d'alumine	9 %
Acetate de plomb	9 %
Chromate de potassium	9 %
Permanganate de potassium	0 %
Bichromate de potassium	0 %
Urée	7 %
Thio-urée	6 %
Glucose	9 %
Glycérol	6 %

Température Excellente résistance aux variations de température, congélation et ébullition. Dégradation lente au-dessus de 110°C.

Incompatible A-, compatible C+ et ammonyx amphotère

Propriétés

Diminue les tensions de surfaces : pouvoir mouillant : action rapide sur microorganismes.

Grande substantiviste sur les fibres en laine et en Coton, résiste à plusieurs lavages, le textile devient bactériostatique lui-même.

Pas corrosif métaux cpt il augmente la corrosion de l'eau avec son pouvoir mouillant, ajout de 0.5% de nitrate de soude ou de carbonate de soude. Des études ont démontré qu'aux concentrations d'emploi n'est pas corrosif pour les métaux de l'industrie alimentaire (Ni, Sn, Cu, alliage Al, les aciers inoxydables).

Non corrosif pour le plastique et acrylique, chlorure de polyvinyle, le caoutchouc noir. Attention au caoutchouc rouge.

Applications

Toutes désinfection doit se faire sur une surface préalablement nettoyée et rincée.

Désinfection des surfaces intérieures

1/2000 (1mL ds 2L) soit 0.05%

Désinfection des sanitaires et salle de bains

1/1250 (2mL ds 2.5L) soit 0.08%, cuvettes, lavabos, cabines de douches, urinoirs, WC

Désodorisant des lieux de stockage des ordures et des poubelles.

1/1000 (1mL ds 1L) soit 0.1%

Désinfection des réfrigérateurs

1/1250 (2mL ds 2.5L) soit 0.08%, avec chiffon ou éponge saturée en solution froide ou chaude.

Décontamination des équipements de sécurité industriels

1/500 (2mL ds 1L) soit 0.2%, masques de soudeurs, les masques respiratoires, les masques à gaz, les lunettes de protection...

1/250 (4mL ds 1L) soit 0.4% bottes de protection.

Animaux de la ferme et basse court

Assainissement eau des volatiles 1/5000 (1mL ds 5L)

Désinfection générales et désodorisation équipement 1/2500, en cas d'odeurs très fortes monter à 1/750

Coupures, blessures, excoriations 1/500

Désinfection des instruments chirurgie vétérinaire, immergé dans un bain stérilisant 1/500 pendant 30min, ajout de nitrite de soude éviter corrosion. RQ : une stérilisation complète chimique est impossible, il faut utiliser la chaleur, mais elle permet d'éliminer les bactéries thermorésistantes et thermophiles.

Industrie laitière

Contamination du lait à l'origine des fièvres de Malte et typhoïde du à la contamination du lait par les ustensiles, les pis des vaches, les mains des trayeurs et tout le matériel de laiterie. BTC 50 efficace contre les bactéries thermorésistantes, thermophiles, coliformes et celle à l'origine de la mammite. Une utilisation régulière diminue les gerçures et crevasses sur les mains et sur les pis des vaches.

Machines à traire :

Immédiatement après dernière traite, rincer à froid sous succion pour éliminer les restes de lait.

Pomper ds le système de l'eau à 50-60°C contenant un détergent ayant un bon pouvoir mouillant (Neutronyx 600 très recommandé) ds la canalisation de succion, ne pas hésiter à remuer le bac de façon circulaire. Lave intérieur et extérieur.

Le joint de succion est enlevé, lavé, rincé et désinfecté 1/2500

Pomper à travers le système une solution à 1/2500, suspendre l'appareil à traire et le sécher.

Bidons de lait

Rincer eau froide, brosser avec du neutronyx 600 à chaud 50-60°C, rincer eau chaude, désinfecter avec 1/2500 et sécher, rincer avant un nouvel usage.

Protection du bétail et des travailleurs

Essuyer avec un linge saturé 1/2500 les flancs, les mamelles ; les pis de chaque avant de la traire. Les travailleurs pourront tremper leurs mains cette solution. Réduit les bactéries ds le lait, mais éviter aussi la mammite ds le troupeau.

Tanks de garde (réservoirs conservation du lait)

Nettoyer avec Neutronyx 600 et rincer. Remplir le réservoir avec 15/500000 (30mL pr 1000L), évite le développement d'algues et moisissures.

Camions citernes

Nettoyage Neutronyx 600, vaporiser une solution 1/1250

Laiteries, stations de réception, usines de pasteurisation

1/2500, après nettoyage, arroser avec, les tubes étroits sont remplis de cette solution.

Usines de production de produits laitiers

Beurre, fromage, lait concentré, glaces, 1/2500

Usines de boissons alimentaires

Pour l'équipement : tremper ds solution 1/2500 aussi longtemps que possible pendant arrêt de la production puis rincer

Aseptisation des cuves à vin : 1/100000 (1mL ds 100L) remplir les cuves. Ne perdent pas leurs étanchéités

Usines de production alimentaire

Classiquement traitement thermique, mais inefficaces thermorésistantes. Les bactéries sont à l'origine de la perte de saveur, de vitamines. BTC est non toxique aux dilutions d'emploi et ne communique pas de saveur, ni odeur, ni couleur aux produits finals. Elimine les bactéries, les algues, les moisissures. Après rinçage le résidu reste bactériostatique.

Désinfection des mains ouvriers

Plonger les mains sol 1/500 régulièrement ds la journée de travail.

Désinfection du matériel alimentaire

Soit en bain, par arrosage, par pulvérisation 1/2500, un rinçage à l'eau pure est conseillé.

Désodorisation du matériel de traitement des matière comestibles

Désodorisation se fait en même temps que la désinfection. BTC 50 désodorisant ne laissant pas d'odeur propre 1/2500 monter à 1/750

Assainissement des locaux

Sols, plafonds, murs ... éponge ou serpillère 1/1250, vaporisation 1/750, arrosage 1/2500.

Hygiène restaurants, bars, cantines

Absence d'odeurs en font un remarquable candidat, si des résidus ils sont non toxiques et ne transfert pas de gout aux aliments. Rincer les mains des employés. 1/2500

Blanchisseries

Pour les tissus colorés ne supportant pas la chaleur, traitement dans une machine industrielle avec addition de BTC ds eau de rinçage détruit 96% bactéries présentes ds le tissu à seulement 40°C. encore plus actif à haute température. Pas volatile et très bonne substantiviste il rend les fibres bactériostatiques et fongicides. 50 mL pour 100Kg de linges secs à la dernière eau de rinçage.

Hôpitaux, institutions, local pro

Quant autoclave impossible, immersion ds une solution 1/500 pendant 30min.

Les gants, les instruments et appareils peuvent être conservés ds une solution aseptisant 1/2500+nitrite de soude

Meubles, parois, ustensiles... 1/2500

Piscines, réfrigérateurs d'eau

Empêcher le développement d'algues ou vase piscines, compatibles avec alcalisant, les agents de floculations. Ni toxique, ni irritant, ni gout, ni odeur.

Vider et nettoyer la piscine, re remplir avec eau + BTC 1L pr 250000L.

DILUTION

(matière active)

I:100	Stérilisation des instruments .Solution toxique et irritante
I:500	Décontamination des bottes de sécurité. Solution toxique et irritante
I:1000	Première application pour la désinfection des surfaces poreuses de bois du de céramique . Antiseptique topique . Désinfection des instruments de chirurgie et dentaires . Désinfection des mains des ouvriers * Décontamination du matériel de sécurité industrielle . Traitement des tuyaux et serpentins de condensation des appareils de réfrigération . Désinfection des peignes, brosses, rasoirs, barrettes, etc ... Cette concentration et en-dessous ne sont ni toxiques ni irritantes
I:2000	Désodorisation des seux à ordures ménagères
I:2500	Désinfection des appareils sanitaires, des frigidaires, des camions citernes. Assainissement des revêtements . Désodorisation des cafetières . Désinfection des pinces à glaces et du matériel dans les industries alimentaires .
I:4000	Assainissement des revêtements intérieurs
I:5000	Traitement des gardes-mangers et armoires à vivres . Désodorisation générale et désinfection du matériel, des poulaillers, des écuries et des machines à traire à la ferme . Désinfection de toutes les installations, appareils et matériel dans les laiteries, fabriques de boissons alimentaires et de produits alimentaires . Assainissement de la vaisselle , des verres et des ustensiles de table .
	Conservation aseptique des instruments .
I:10.000	Assainissement de l'eau de boisson de la volaille

.../

- I:66.000 Contrôle des vases , des algues et des moisissures dans les tanks de garde du lait .
 I:200.000 Maintien en bon état sanitaire des cuves et foudres dans les chais, les brasseries , les choucutreries .
 I:400.000)
 I:500.000 (Assainissement des piscines et pièces d'eau .

Préparation des solutions

Table d'équivalents pratiques de mesures

<u>Cuillères à café</u>	<u>Cuillères à soupe</u>	<u>C.C.</u>
1/2	1/8	2
1	1/4	4
2	1/2	8
2 1/2	5/8	10
4	1	15
8	2	30
20	5	75
40	10	150

TABLE DE DILUTION

<u>CONCENTRATION</u>	<u>DILUTION</u>	<u>CONCENTRATION (ppm)</u>	<u>UTILISER LE NOMBRE DE CC.SUIVANT DE B.T.C. 50 ‰</u>
1 ‰	I:100	10.000	20 CC par litre d'eau
0,4 ‰	I:250	4.000	8 CC "
0,1 ‰	I:1000	1.000	2 CC "
0,05 ‰	I:2000	500	10 CC par 10 lit.d'eau
0,04 ‰	I:2500	400	8 CC "
0,025 ‰	I:4000	250	5 CC " "
0,02 ‰	I:5000	200	4 CC " "
0,01 ‰	I:10000	100	2 CC " "
0,005 ‰	I:20000	50	10 CC par 100 "
0,0005 ‰	I:100000	2,5	5 CC par 1000 "

RPB

ADBAC n°CAS 68391-01-5 TP1.2.3.4.10.11.12.22