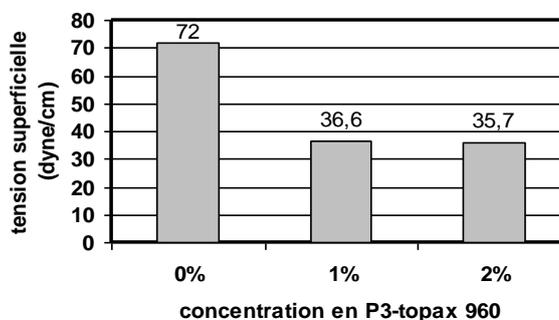


# Topax 960

**Description**      **Détergent désinfectant alcalin moussant bactéricide en conformité avec la Directive Biocide, pour les Industries Agroalimentaires.**

- Qualités**
- Le Topax 960 est un produit liquide moussant sans chlore utilisable à faible concentration.
  - Sa formulation riche en tensioactifs et sans molécule oxydante lui confère des propriétés dégraissantes efficaces pour l'élimination des souillures rencontrées dans les Industries Agroalimentaires.
  - La présence d'une molécule non oxydante de type alkylamine lui confère un spectre d'activité microbicide puissant.
  - Le Topax 960 laisse les surfaces brillantes.
  - Le Topax 960 est biodégradable.
  - Le Topax 960 ne contient pas de phosphore.
  - Le Topax 960 a une bonne tension superficielle qui assure un bon pouvoir mouillant.

**Tension superficielle**



# Propriétés

## Caractéristiques physico-chimiques

- . Aspect : Liquide limpide incolore à jaune clair
- . Nature : Alcalin
- . pH à 1% (m/v) en eau distillée à 20°C :  $12,7 \pm 0,2$
- . Densité à 20°C :  $1,11 \pm 0,02$
- . %N : 0,82
- . %P : 0
- . DCO : 240 - 260 mgO<sub>2</sub>/g
- . Principe actif : N-(3-aminopropyl) – N-dodecylpropane – 1-3 - diamine
- . Sensibilité au gel : - 15°C,
- . Formation de mousse : automoussant,
- . Températures de stockage : -10°C + 40°C.

## Comportement vis-à-vis des matériaux

Les solutions de Topax 960 sont, sous les conditions d'application décrites ci-dessous, compatibles avec :

- **Metaux** : aciers austénitiques CrNi (qualité au moins DIN 1,4301 = AISI304), acier inoxydable, acier doux
- **Plastiques** : PP, HDPE, PVC, PTFE
- **Autres** : surfaces en verre et en céramique
- **Joint** : Utilisation/modification des joints appropriés :
  - *Concentrée* : EPDM (291, 65SH), NBR
  - *Solution d'application* : FPM (602, 65SH, 592), EPDM (291, 65SH), NBR

# Autorisation de mise sur le marché

Le Topax 960 a reçu du Ministère de l'Agriculture, service de la Qualité et de la Protection des Végétaux, une homologation sous le N° 2060189 dans les catégories suivantes :

Pour la récolte, le transport, le stockage, la transformation industrielle et la commercialisation des produits d'origine animale :

Catégorie	Usage	Concentration
Bactéricide	Locaux de stockage	1.5%
	Matériel de transport	1.5%
	Matériel de laiterie	1.5%

Pour la préparation et le transport de la nourriture des animaux domestiques :

Catégorie	Usage	Concentration
Bactéricide	Locaux destinés à la préparation de la nourriture	1.5%
	Matériel de transport de la nourriture	1.5%

Pour les Industries de Transformation des produits d'origine végétale :

Catégorie	Usage	Concentration
Bactéricide	Locaux de stockage	1,5 %
	Matériel de stockage	1,5%
	Matériel de transport	1,5%
	Parois des locaux de stockage (pulv.)	1,5%

Matière active : N-(3-aminopropyl) – N-dodecylpropane – 1,3 – diamine

# Application

## Domaine d'application

Le Topax 960 est particulièrement adapté aux nettoyages difficiles et à une hygiène complète de la plupart des supports en Industries Agroalimentaires.

Le Topax 960 s'utilise en Application mousse et également en trempage pour les pièces démontables des matériels particulièrement difficiles à nettoyer.

## Mode d'emploi

Le Topax 960 s'utilise à température ambiante à l'aide du matériel d'application mousse fixe ou mobile (THS, Chameleon, Typhoon, etc.).

Préparation des solutions : ajouter le produit dans l'eau (froide de préférence), en respectant l'ordre : eau puis produit.

Application	Concentration	Temps de contact	Température
Mousse	A partir de 2% (m/v)	20 à 30 mins maximum	Ambiante
Trempage	A partir de 1,5 (m/v)	20 mins à plusieurs heures	Ambiante à 70°C

Son utilisation sera suivie d'un rinçage à l'eau potable.

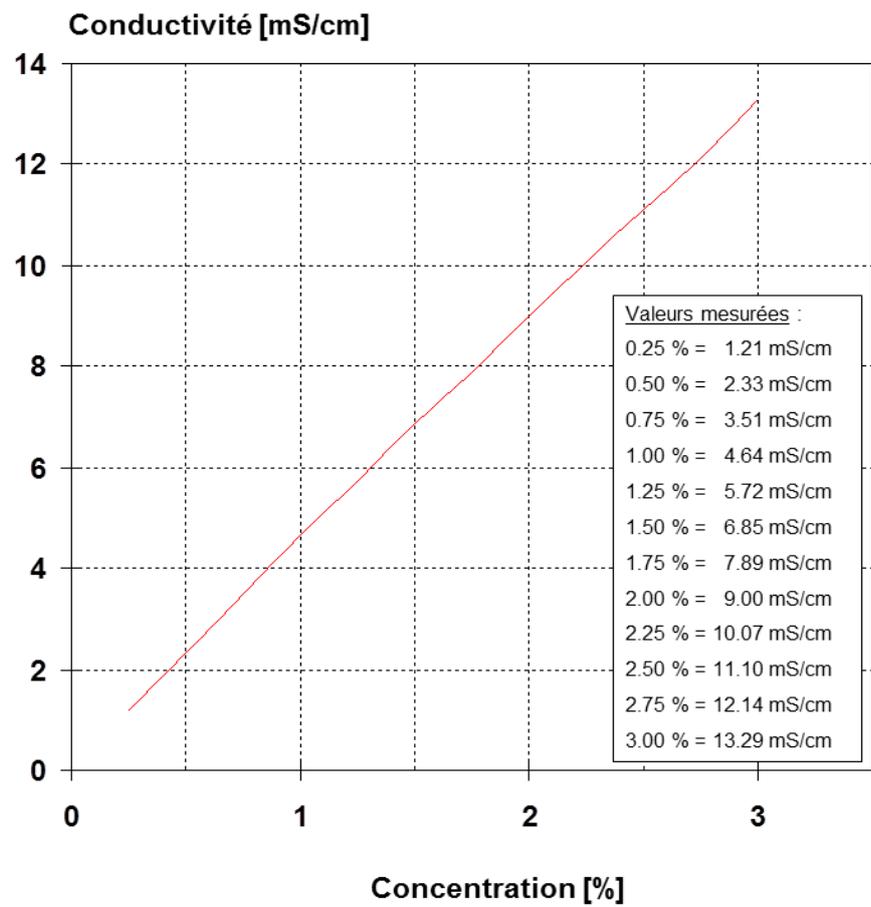
## Méthode de dosage

- . Prise d'essai : 50 ml
- . Indicateur : Phénolphtaléine ou substitut non CMR :
- . Réactif : HCl N/2
- . Facteur de titration : 0,5

$$\text{Nombre de ml de HCl N/2 versé} \times \text{facteur de titration} = \text{Concentration en \% (m/v)}$$

# Conductivité

Conductivité spécifique à 25°C, 0°TH  
Coefficient de température  $\alpha = 1,93\%/^{\circ}\text{C}$



# Efficacité microbiologique

<b>EN 1276 Efficacité bactéricide (test de suspension)</b>				
Critères de validation	Organismes testés	Température	Conditions de propreté (0.3 g/L BSA)	Concentration (%)
Efficacité bactéricide >5 log réduction	<b>Bactérie</b> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	20°C	5 min.	1.50 %
	<b>Bactérie</b> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonelles enteritidis.</i>	20°C	5 min.	1.50 %
	Organismes testés	Température	Conditions de saleté (3 g/L BSA)	Concentration (%)
	<b>Bactérie</b> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	20°C	5 min.	2.00 %
	<b>Bactérie</b> - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonelles enteritidis</i> - <i>Enterobacter sakazakii</i> / <i>Cronobacter sakazakii</i>	20°C	5 min.	1.50 %

<b>EN 1650 Efficacité levuricide et fongicide (test de suspension)</b>				
Critères de validation	Organismes testés	Température	Conditions de propreté (0.3 g/L BSA)	Concentration (%)
Efficacité levuricide et fongicide >4 log réduction	<b>Levure</b> - <i>Candida albicans</i>	20°C	15 min.	0.50 %
	<b>Moississure</b> - <i>Cladosporium cladosporioides</i> IP 1238-80	20°C	30 min.	5.00 %
	Organismes testés	Température	Conditions de saleté (3 g/L BSA)	Concentration (%)
	<b>Levure</b> - <i>Candida albicans</i>	20°C	15 min.	0.50 %
	<b>Levure</b> - <i>Candida pelliculosa</i> - <i>Candida kefyr</i>	20°C	15 min.	2.00 %

## EN 13697 Efficacité bactéricide et levuricide

Critères de validation	Organismes testés	Température	Conditions de propreté (0.3 g/L BSA)	Concentration (%)
Efficacité bactéricide >4 log réduction	<b>Bactérie</b> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	20°C	5 min.	4.00 %
		20°C	15 min.	3.00 %
	<b>Levure</b> - <i>Candida albicans</i>	20°C	5 min.	2.00 %
		20°C	15 min.	1.50 %
Efficacité levuricide >3 log réduction	<b>Levure</b> - <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>Diastaticus</i>	20°C	15 min.	1.50 %
	Organismes testés	Température	Conditions de saleté (3 g/L BSA)	Concentration (%)
	<b>Bactérie</b> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Enterococcus hirae</i> - <i>Escherichia coli</i> - <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	20°C	5 min.	5.00 %
		20°C	15 min.	3.00 %
	<b>Levure</b> - <i>Candida albicans</i>	20°C	5 min.	2.00 %
		20°C	15 min.	2.00 %
	<b>Levure</b> - <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>Diastaticus</i>	20°C	15 min.	1.50 %

## Sécurité et précautions d'emploi

Les symboles de danger ainsi que les phrases de risques en application sont mentionnés sur la fiche de données de sécurité de chaque produit ECOLAB. Nous vous recommandons de suivre nos formations et d'utiliser notre livret sécurité pour une utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants. Votre responsable de secteur ECOLAB se tient à votre disposition pour tout renseignement.

Avant utilisation, lire attentivement les conseils mentionnés sur l'étiquette ou la Fiche de Données de Sécurité du produit.

Obtention des fiches de sécurité : consulter le site internet

<http://fr-fr.ecolab.com/>

Les déclarations, les informations et les données présentées ici sont jugées précises et fiables. Ces informations décrivent les caractéristiques du produit en usage ordinaire, mais ne peuvent être considérées comme une garantie, une garantie expresse ou une garantie implicite pour l'adéquation à un usage particulier et ne doivent pas étendre les droits de garantie (le cas échéant). Les spécifications et les performances peuvent varier en fonction des conditions opérationnelles. Étant donné que de nombreux paramètres influenceront le rendement et l'applicabilité du produit, ces informations n'exonèrent en aucun cas l'utilisateur de sa responsabilité en ce qui concerne l'adéquation du produit et les mesures de sécurité appropriées à prendre.

FH 2300 – 02/19 - 05

---

**Ecolab snc**  
23, avenue Aristide Briand  
94110 Arcueil

**ECOLAB**<sup>®</sup>  
Food & Beverage Division