

## DÉSINFECTION



10VE1034

### FORMAT DISPONIBLE

2x4L | 4x4L | KIT

### PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Apparence      | Liquide            |
| Couleur        | Jaune              |
| Odeur          | Non parfumé        |
| pH             | 10 (Conc.)         |
| Solubilité     | Soluble dans l'eau |
| Point d'éclair | NA                 |
| Densité        | 1.01 g/ml          |
| Inflammabilité | Ininflammable      |

### INGRÉDIENTS

Chlorure d'alkyl diméthylbenzylammonium  
Chlorure d'octyldécyl diméthylammonium  
Chlorure de dioctyldiméthylammonium  
Chlorure de didécyl diméthylammonium

### LEGISLATION / HOMOLOGATION

Réglémenté par le SIMDUT

Approuvé par l'ACIA aux fins d'utilisation dans les lieux de préparation d'aliments.

D.I.N. # 02247452

Pour usage commercial, institutionnel, industriel et dans les établissements de préparation alimentaires.

Ne pas entreposer dans une zone de traitement ou de stockage des aliments.

Révision: 06 2020

## NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES

AGENTQUAT est un nettoyant et un désinfectant pour utilisation dans les installations commerciales, industrielles et de traitement des aliments. AGENTQUAT peut être appliqué en vaporisation, au mousser ou par trempage.

### AVANTAGES

- Nettoie, désinfecte et désodorise en une étape
- Peut être appliqué au moyen d'une mousseuse, d'un système à haute pression, manuellement ou par trempage
- Non corrosif sur l'aluminium et d'autres métaux mous et sécuritaire sur les plastiques et composites
- Efficace contre la SALMONELLA CHOLERAESUIS, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI
- Approuvé par Santé-Canada comme désinfectant de surface contre la COVID-19

### MODE D'EMPLOI

- 3 ml/l (165 ppm) pour assainissement sans rinçage des surfaces et accessoires préalablement lavées.
- 16 ml/litre d'eau comme nettoyant désinfectant avec 10 minutes de temps de contact.

### INSTRUCTION D'UTILISATION

**DÉSINFECTION DES SURFACES ENVIRONNEMENTALES:** Utiliser AGENTQUAT à une concentration de 16ml par litre d'eau. S'utilise comme nettoyant désinfectant en vaporisation, en pulvérisation ou par trempage. Mouiller les surfaces pour permettre un temps de contact de 10 minutes.

**ASSAINISSEMENT PAR VAPORISATION:** Utiliser AGENTQUAT à une concentration de 3 ml/l (165 ppm) pour assainir les ustensiles et le matériel dans les installations alimentaires, les installations laitières et les installations de traitement des viandes et volailles.

**ASSAINISSEMENT PAR TREMPAGE:** Laisser tremper pendant 60 secondes dans une solution de 3ml par litre d'eau chaude d'au moins 43°C. Ne pas rincer à l'eau. Les surfaces traitées doivent rester mouillées pendant au moins 60 secondes, laisser sécher à l'air libre.

**DÉSINFECTION DES INSTALLATIONS ALIMENTAIRES :** Nettoyer le gros des saletés. Saturer toutes les surfaces au moyen d'une solution de 16 ml par litre d'eau à 40-60°C (104-140°F) «eau tiède». Frotter pour décoller les résidus. Les surfaces doivent rester mouillées pendant 10 minutes, puis être rincées à l'eau potable avant de les réutiliser. Préparer une solution fraîche pour chaque utilisation.

**VÉHICULES :** Nettoyer les camions, y compris les tapis, cages à volailles et bétailières, cabines et roues à l'aide d'un jet à haute pression ou d'une mousseuse et de AGENTQUAT. Utiliser 16 ml de concentré par litre d'eau (1:64) à 40-60°C (104-140°F) «eau tiède» pour traiter tous les véhicules. Laisser les surfaces mouillées pendant 10 minutes ou plus.

### AVIS

Les informations et les recommandations concernant ce produit sont des données de bonne foi. Les conditions d'utilisation étant hors de notre contrôle, aucune garantie explicite ou implicite n'est jamais faite. Nous n'assurons aucune responsabilité de dommage, perte ou blessure, directe ou indirecte, liée à l'utilisation de ce produit.

### DISINFECTION



10VE1034

#### AVAILABLE FORMAT

2x4L | 4x4L | KIT

#### PHYSICAL PROPERTIES

|              |               |
|--------------|---------------|
| Appearance   | Liquid        |
| Color        | Yellow        |
| Odour        | Unscented     |
| pH           | 10 (Conc.)    |
| Solubility   | Water soluble |
| Flash Point  | NA            |
| Density      | 1.01 g/ml     |
| Flammability | Not flammable |

#### INGREDIENTS

Alkyl dimethyl benzyl ammonium chloride, Octyl decyl dimethyl ammonium chloride, Dioctyl dimethyl ammonium chloride, Didecyl dimethyl ammonium chloride

#### LEGISLATION / HOMOLOGATION

WHMIS Regulated

CFIA approved for use in food processing area.  
D.I.N. # 02247452

For commercial, industrial, institutional and food preparation area use only.

Do not store in food processing or food storage area.

Revision: 06 2020

## SURFACE CLEANER DISINFECTANT

AGENTQUAT is a cleaner and disinfectant for use in commercial, industrial and food processing environments. AGENTQUAT can be apply with a sprayer, a foaming equipments or by soaking.

#### BENEFITS

- Cleans, disinfects and deodorizes in one step
- Can be applied by foaming machine, high pressure system, manually or by soaking
- Not corrosive on aluminum and other soft metals and safe on plastics and composites material
- Effective against SALMONELLA CHOLERAESUIS, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI
- Approved by Health-Canada as a surface disinfectant against COVID-19

#### DILUTION

- 3 ml/L (165 ppm) for sanitizing without rinsing previously washed surfaces and accessories.
- 16 ml/L as disinfectant cleaner with 10 minutes contact time.

#### USES INSTRUCTIONS

**DISINFECTION OF ENVIRONMENTAL SURFACES:** Use AGENTQUAT at a concentration of 16ml per liter of water. Use as a disinfectant cleaner by spraying or soaking. Wet the surfaces to allow a contact time of 10 minutes.

**SPRAYING:** At 3 mL per Litre (165 ppm) use AGENTQUAT for sanitizing of equipments and utensils in food processing, dairy industry, meat and poultry processing plants.

#### SOAKING:

1. Soak for 60 seconds in a solution of 3 ml per liter of hot water of at least 43 ° C.
  2. Allow to air dry. Do not rinse with water.
- Treated surfaces must remain wet for at least 60 seconds.

**FOOD PROCESSING ENVIRONMENTS DESINFECTION:** Remove all heavy soils. Saturate all surfaces with a solution of 16 mL per Litre of water at 40-60oC (104-140oF) «lukewarm water». Scrub to loosen all soils. Surfaces must remain wet for 10 minutes, then thoroughly rinsed with potable water before operations are resumed. Prepare a fresh solution for every use.

**VEHICLES :** Clean vehicles including mats, poultry crates and livestock trucks, cabs and wheels with high pressure water or foaming equipments and AGENTQUAT solution. Use 16 mL of concentrate per Litre of water (1:64) at 40-60oC (104-140oF) «lukewarm water» to treat all vehicles. Leave all treated surfaces wet for 10 minutes or more.

#### NOTICE

*Information and recommendations regarding this product are presented in good faith. However no guarantees are associated with the data presented in this document, and no such guarantees should be interpreted from the information and expected results presented. We do not assume any liability for damage, loss or injury, direct or indirect, related to the use of this product.*