



FICHE TECHNIQUE

190309

GOLD ENZY

NETTOYANT DÉGRAISSANT AUX ENZYMES MULTI USAGES – MULTI SUPPORTS USAGE PROFESSIONNEL

GOLD ENZY est une préparation en eau déminéralisée à base d'une association d'agents tensioactifs non ioniques sélectionnés pour leur aptitude à la biodégradabilité et d'auxiliaires technologiques synergisés à base d'enzymes spécifiques.

Eléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 20 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Etat physique	: LIQUIDE VISQUEUX
Masse volumique	: 1003 G/L ENVIRON
Réaction chimique	: NEUTRE
PH pur	: 7.76 ENVIRON
Aspect	: LIMPIDE
Couleur	: VERT PALE
Odeur	: AGREABLE CITRON VERT
Tension superficielle à 1%	: 30.1 DYNE/CM
Viscosité Brookfield	: 98 CPS – MOB 3 – A 100 TR/MIN – 20°C

PROPRIETES PRINCIPALES

GOLD ENZY n'attaque pas les supports fragiles, les alliages légers (alu).

GOLD ENZY riche en matières actives : **très pénétrant, dispersant, biodégradable** des dépôts de matières organiques, matières grasses d'origine végétale ou animale, déchets, amas de protéines, lipides, sucres et autres composés organiques présents dans les aliments ou nutriments.

GOLD ENZY favorise leur dispersion et dégradation grâce aux enzymes.

GOLD ENZY **diminue** les risques d'obstruction des conduits, siphons, bacs à graisse, par l'apport d'enzymes favorisant la bio épuration des émissions de mauvaises odeurs.

Assure le bio nettoyage manuels des :

Surfaces irrégulières, anfractuosités, surfaces poreuses généralement difficiles à nettoyer		Tables, paillasses	Plans de travail	Pianos	
Hottes	Filtres	Carrelages	Sols	Murs	Evacuations
Grilles de sols	Ustensiles de cuisine	Surfaces peintes	Surfaces métalliques	Surfaces plastiques	

Utilisateurs :

Industries agroalimentaires	Collectivités	Cuisines	Centres hospitaliers
Maisons de retraite	Crèches	Restaurants	Laboratoires
Beurreries	Traiteurs	Charcuteries	Fromageries
Ateliers de fabrications d'aliments pour animaux		Atelier de préparation de plats cuisinés	



NETTOYANT en PROFONDEUR à fonction BIO-DÉGRADANTE des SALISSURES

Avantage **ECOLOGIQUE** du pré-nettoyage enzymatique (précurseur des opérations de désinfection) :

- Pas d'utilisation de nettoyant désinfectant présentant un risque environnemental = **diminution significative** des quantités de biocide utilisées.
- L'opération de désinfection se réalise en fin de travail = La dose nécessaire sera bien moindre.



Les enzymes améliorent la performance du nettoyage



MODES ET DOSES D'EMPLOI

- **S'utilise toujours dilué** dans l'eau de préférence tiède ou chaude.
- Application par trempage, brossage ou à l'éponge.
- En nettoyage quotidien : à 2% selon origine et importance des salissures.
- Pour supports particulièrement souillés (graisses figées ou carbonées, dépôts colmatés, grilles, siphons de sols, etc) utiliser à une concentration de 5 à 50%.
- Laisser agir de 5 à 10 minutes ou différer le rinçage à l'eau tiède ou froide sur couches épaisses de dépôts.
- Si nécessaire, activer à la brosse ou à l'éponge.
- Terminer par un rinçage à l'eau tiède de préférence.

RECHERCHE de l'INFLUENCE de l'association synergisée d'ENZYMES sur un biofilm provenant d'une contamination microbienne croisée associant bactéries et levures provenant de l'Institut Pasteur : BIOFILM renfermant PSEUDOMONAS AERUGINOSA aérobies strictes (Gram -) Pyocyanique pathogène contaminant hydrique, STAPHYLOCOCCUS AUREUS saprophyte aéroanaérobie (Gram +) pyogène et pathogène, ESCHERICHIA COLI entérobactéries (Gram -) responsables contaminations fécales, CANDIDA ALBICANS (Levures) responsables des candidoses pathogènes et de la fleur du vin.



Surface sale initiale comportant des développements bactériens



Surface après nettoyage avec un nettoyant sans enzymes : il reste de nombreuses colonies de microorganismes



Surface après nettoyage avec le nettoyant enzymatique : réduction très significative du nombre de colonies de microorganismes

RECOMMANDATIONS



H315 Provoque une irritation cutanée.

H318 Provoque des lésions oculaires graves.

P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.

P302 + P352 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU: Laver abondamment à l'eau/... P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P362 + P364 Enlever les vêtements contaminés et les laver avant réutilisation.

Conserver hors de la portée des enfants.

Refermer l'emballage après chaque utilisation.

Stocker dans un endroit tempéré.

Protéger du gel au stockage

Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.

Evaluation de l'action PROBIOTIQUE de GOLD ENZY

Comparaison de l'action AVEC ET SANS ENZYMES.

Mise en évidence réalisée sur des disques calibrés en inoxydable préalablement souillés avec des souches microbiennes de référence. Le dénombrement des souches présentes sur les disques représente la population initiale avant nettoyage. Ensuite, les disques sont nettoyés sans action mécanique par trempage pendant 30 minutes soit

- avec de l'eau claire
- avec une solution à 5% de GOLD ENZY sans enzyme
- avec une solution à 5% de GOLD ENZY avec enzymes.

