



StrongArm™

Technical Data Sheet

RTU-200™



CLEANER / SANITIZER / DEODORIZER

No-Rinse Food Contact Surface Sanitizer

RECOMMENDATIONS:

• Restaurants • Bars • Taverns • Institutional Kitchens • Food Handling and Processing Areas • Federally Inspected Meat and Poultry Plants

KEY FEATURES/BENEFITS:

- **No rinsing required!**
- **Kills 99.99% of bacteria in 1 minute!**
- **Cleaner, Sanitizer, Deodorizer**
- Ready-to-Use
- No Mixing

RTU-200 No-Rinse Food Surface Sanitizer is designed for use in (kitchens, food preparation areas) institutional kitchens (medical institution kitchens and dining areas, lodging establishment kitchens and dining areas, educational institution kitchens & dining areas), food processing plants, food service establishments, public eating establishments (restaurants, bars, taverns, cafeterias) where sanitization of food contact surfaces is of prime importance. When used as directed, will sanitize previously cleaned and rinsed, non-porous, food contact surfaces: eating utensils, drinking glasses, counter tops and chopping blocks.

FOOD CONTACT SURFACE SANITIZATION DIRECTIONS

Sanitization: Recommended for use in (restaurants, cafeterias, bars, taverns) and food processing plants to sanitize hard, non-porous, food contact surfaces as identified below. Use a mop, sponge, cloth, low pressure coarse sprayer or hand pump trigger sprayer to apply RTU-200.

Prior to application, remove all gross food particles and soil from surfaces which are to be sanitized, by a pre-flush, pre-soak or pre-scrape and when necessary, pre-soak treatment. Thoroughly wash or flush surfaces with a good detergent, followed by a potable water rinse before applying this ready-to-use sanitizer RTU-200.

Before use as a sanitizer in federally inspected meat and poultry plants, food products and packaging materials must be removed from the room or carefully protected. A potable water rinse is not allowed following use of RTU-200 on previously cleaned, hard non-porous surfaces provided that the surfaces are adequately drained before contact with food.

RTU-200 is a 200 ppm (mg/L) active quaternary solution which kills 99.99% of bacteria: *Staphylococcus aureus* (Staph) ATCC #6538, *Escherichia coli* (E. coli) ATCC #11229, *Campylobacter jejuni* ATCC #29428, *Escherichia coli* O157:H1 ATCC #43895, *Listeria monocytogenes* ATCC #35152, *Salmonella typhi* ATCC #6539, *Shigella dysenteriae* ATCC #12180 and *Yersinia enterocolitica* ATCC #23715, in 60 seconds.



42360: 6/1L
Ready To Use Formula

42361: 4/4L
Ready To Use Formula

To sanitize immobile items such as tanks, finished wood or plastic chopping blocks, food processing equipment (grinders, slicers, choppers), food work areas, finished wood or plastic tables (non-wooden picnic tables), appliances (microwaves, stoves, refrigerators) and counter tops:

1. Remove all gross food particles and soil by pre-flush or pre-scrape.
2. Clean all surfaces thoroughly using a good detergent or cleaner. Tilt movable surfaces for proper drainage. Rinse with potable water.
3. Apply RTU-200 (200 ppm active quaternary solution) via hand pump trigger sprayer or low pressure coarse sprayer.
4. Wet surfaces thoroughly for 60 seconds (1 minute).
5. Let surfaces drain and air dry. Do not rinse or wipe.

To sanitize mobile items such as drinking glasses, cookware, dishware and eating utensils:

1. Scrape and pre-wash utensils, glassware, cookware, and dishware.
2. Wash with a good detergent.
3. Immerse articles in RTU-200 for 60 seconds (1 minute) or longer if specified by local government sanitary code (200 ppm (mg/L) active quaternary solution) making sure to immerse completely.
4. Place sanitized articles on a rack or drain board to air dry. Do not rinse or wipe.
5. RTU-200 (sanitizing solution) must be replaced with fresh product (sanitizing solution) daily or more frequently if it becomes visibly soiled.

Sanitization of food contact surfaces in food-processing equipment and utensils:

1. Scrape, flush, or pre-soak articles (whether mobile or stationary) to remove gross food particles and soil.
2. Thoroughly wash articles with a good detergent.
3. Rinse articles thoroughly with potable water.
4. Sanitize by immersing articles in RTU-200 (200 ppm (mg/L) active quaternary) for at least 60 seconds (1 minute). Articles too large for immersion should be thoroughly wetted with RTU-200 by rinsing, spraying or swabbing.
5. Remove immersed items from solution to drain and then let air dry. Non-immersed items should also be allowed to air dry.

FOOD SERVICE SANITIZATION RECOMMENDATIONS

Cleaning and sanitizing: Equipment and utensils must be thoroughly pre-flushed or pre-scraped and when necessary, pre-soaked to remove gross food particles and soil.

1. Thoroughly wash equipment and utensils in hot detergent solution.
2. Rinse utensils and equipment thoroughly with potable water.
3. Sanitize equipment and utensils by immersion in RTU-200 for at least 60 seconds (1 minute) at a temperature of 75°F.
4. For equipment and utensils too large to sanitize by immersion, apply RTU-200 by rinsing, spraying or swabbing until thoroughly wet for at least 60 seconds (1 minute).
5. Allow sanitized surface to drain and air dry. Do not rinse.

For mechanical sprayer operations, apply RTU-200 to pre-cleaned, hard, non-porous food contact surfaces with a low pressure coarse sprayer or hand pump trigger sprayer. Spray product 15-20 cm from surface. Allow the surface to remain thoroughly wet for at least 60 seconds (1 minute). Drain surface of excess liquid and allow to air dry. NO POTABLE WATER RINSE is required. Do not breathe spray mist.

Sanitization of beverage dispensing equipment:

1. Wash equipment with a compatible detergent and rinse with potable water prior to sanitizing.
2. Fill equipment with RTU-200 (200 ppm (mg/l) active quaternary).
3. Allow product to remain in equipment for at least 60 seconds (1 minute).
4. Drain thoroughly and allow to air dry before reuse. Do not rinse with potable water.

Sanitization of food processing equipment: Equipment and utensils must be thoroughly pre-flushed or pre-scraped and when necessary pre-soaked to remove gross food particles. Clean and rinse equipment thoroughly, then apply RTU-200 (200 ppm active quaternary). No rinse is required.

Restaurant and Bar Sanitizer: Equipment and utensils should be thoroughly pre-flushed or pre-scraped and, when necessary, pre-soaked to remove gross food particles and soil. Thoroughly wash or flush articles with a good detergent or compatible cleaner, followed by a potable water rinse before applying RTU-200.

For pre-cleaned dishes, glassware, silverware, cooking utensils, immerse in RTU-200 (200 ppm (mg/L) active quaternary). Allow article (surface) to remain wet for at least 60 seconds (1 minute). Drain thoroughly before reuse. No potable water rinse is allowed.

Sanitization of Refrigerated Food Processing Equipment (Ice Machines, Refrigerated Storage): Prior to sanitization, equipment must be thoroughly pre-flushed, pre-scraped and/or pre-soaked to remove gross food particles. No potable water rinse is allowed.

1. Turn off refrigeration.
2. Wash and rinse all surfaces thoroughly.
3. Apply RTU-200 by mechanical spray, direct pouring or by recirculating through the system. Surfaces must remain wet for at least 60 seconds (1 minute) followed by complete draining and drying. Fresh product must be used for each sanitization. No potable water rinse is allowed when RTU-200 is used as directed.
4. Return machine to service.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

For Food Plant and Other Industrial Use Only

PRECAUTIONS

CAUTION. Causes moderate eye irritation. Avoid contact with eyes or clothing. Wash thoroughly with soap and water after handling and before eating, drinking, chewing gum or using tobacco.

FIRST AID

Have the product container or label with you when calling a poison control center or doctor, or going for treatment.

If in eyes: Hold eye open and rinse slowly and gently with water for 15-20 minutes. Remove contact lenses, if present, after the first 5 minutes, then continue rinsing eye. Call a poison control center or doctor for treatment advice.

STORAGE AND DISPOSAL

Store in original containers in areas inaccessible to children. Do not store on side. Avoid creasing or impacting side walls. Do not reuse empty container. Wrap and discard in trash (or recycle).

SANITIZES FOOD CONTACT SURFACES:

Kills 99.99% of bacteria in 1 minute!

Ready-to-Use

No Mixing

Alkyl (60% C₁₄, 30% C₁₆, 5% C₁₂, 5% C₁₈)

dimethyl benzyl ammonium chlorides0.01%

Alkyl (68% C₁₂, 32% C₁₄) dimethyl

ethylbenzyl ammonium chlorides0.01%

PHYSICAL PROPERTIES:

Physical State: liquid

Appearance: clear colourless liquid

Odour: Non specific odour

pH: 6-8

Specific Gravity: 1.0

Solubility in Water: not applicable

SIZES:

42360: 6/1L Ready To Use Formula

42361: 4/4L Ready To Use Formula

SDS AVAILABLE UPON REQUEST # 1108



StrongArm™

Fiche technique

RTU-200™



NETTOYEUR / DÉSINFECTANT / DÉSODORISANT

Désinfectant de surfaces de contact alimentaire; sans rinçage

RECOMMANDATIONS:

• Restaurants • Barres • Tavernes • Cuisines institutionnelles • Domaines de manutention et de traitement des aliments • Préparations de viande et de volailles sous contrôle fédéral

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES / AVANTAGES :

- **Aucun rinçage à l'eau potable n'est requis.**
- **Tue 99,99% de bactéries en 1 minute!**
- **Nettoyant, désinfectant et désodorisant**
- Prêt à l'emploi
- Pas besoin de mélanger

Le désinfectant de surfaces de contact alimentaire RTU-200 est conçu pour être utilisé dans les cuisines, les aires de préparation des aliments, les cuisines professionnelles, les cuisines et les coins repas des établissements médicaux, les cuisines et les coins repas des établissements d'hébergement, les cuisines et les coins repas des établissements d'enseignement, les établissements de restauration, les établissements de restauration publics, les restaurants, les bars, les tavernes et les cafétérias, soit dans les endroits où la désinfection des surfaces qui entrent en contact avec les aliments est primordiale; les usines de transformation des aliments, les usines de transformation de la viande ou des volailles, les boucheries et les établissements de production avicole.

DÉSINFECTER LES SURFACES DE CONTACT ALIMENTAIRE

Pour désinfecter : Le produit est recommandé pour désinfecter les surfaces dures et non poreuses qui sont en contact avec les aliments dans les restaurants, cafétérias, bars, tavernes ainsi que dans les usines de transformation des aliments, comme indiquées ci-après. Utiliser avec un vadrouille, une éponge, un linge, un pulvérisateur à basse pression (gros jet) ou un pulvérisateur à gâchette avec pompe à main.

Avant d'appliquer le désinfectant, enlever toutes les grosses particules d'aliments et de saleté sur les surfaces qui doivent être désinfectées en les rinçant, en les faisant tremper ou en les grattant au préalable ou, s'il y a lieu, en effectuant un traitement de prétrempage. Bien laver ou nettoyer les surfaces avec un bon détergent, puis rincer à l'eau potable avant d'appliquer le désinfectant prêt à l'emploi RTU-200.

Avant d'utiliser le produit pour désinfecter les usines de transformation des viandes ou des volailles qui sont inspectées en vertu d'une loi fédérale, les produits alimentaires et le matériel d'emballage doivent être retirés de la pièce ou soigneusement protégés. Le rinçage à l'eau potable n'est pas nécessaire suite à l'utilisation du produit sur des surfaces dures et non poreuses qui ont été nettoyées au préalable à condition que les surfaces soient adéquatement égouttées avant tout contact avec les aliments.



42360: 6/1L
Formule prête à l'emploi

42361: 4/4L
Formule prête à l'emploi

RTU-200 est une solution quaternaire active de 200 ppm (mg/L) qui tue en 60 secondes 99,99 % des bactéries – Staphylococcus aureus (Staph) CCA NO 6538, Escherichia coli (E. coli) CCA NO 11229, Campylobacter jejuni CCA NO 29428, Escherichia coli O157:H1 CCA NO 43895, Listeria monocytogenes CCA NO 35152, Salmonella typhi CCA NO 6539, Shigella dysenteriae CCA NO 12180 et Yersinia enterocolitica CCA NO 23715.

Pour désinfecter les articles immobiles, notamment les réservoirs, les planches à découper en bois ou en plastique, le matériel de transformation des aliments (broyeurs, tranchesuses, hachoirs), les aires de préparation des aliments, les tables en bois ou en plastique (tables de pique-nique qui ne sont pas en bois), les appareils électroménagers (four à micro-ondes, cuisinières, réfrigérateurs) et les surfaces de travail :

1. Enlever toutes les grosses particules alimentaires et la saleté en rinçant ou en grattant les surfaces au préalable.
2. Bien nettoyer toutes les surfaces avec un bon détergent ou nettoyant. Incliner les surfaces amovibles pour faciliter l'égouttement. Rincer avec de l'eau potable.
3. Appliquer le RTU-200 (solution quaternaire active de 200 ppm) à l'aide d'un pulvérisateur à gâchette avec pompe à main ou un pulvérisateur à basse pression (gros jet).
4. Bien mouiller les surfaces pendant 60 secondes (1 minute).
5. Laisser égoutter les surfaces et les laisser sécher à l'air. Ne pas rincer ni essuyer.

Pour désinfecter les articles mobiles, notamment les verres à boire, la batterie de cuisine, la vaisselle et les ustensiles pour manger :

1. Gratter et prélever les ustensiles, la verrerie, la batterie de cuisine et la vaisselle.
2. Laver avec un bon détergent.
3. Immerger les articles dans le RTU-200 pendant 60 secondes (1 minute) ou plus longtemps conformément au règlement sanitaire gouvernemental local (solution quaternaire active de 200 ppm (mg/L)) en s'assurant qu'ils soient entièrement submergés.
4. Placer les articles désinfectés sur un égouttoir ou une planche de drainage pour les faire sécher à l'air. Ne pas rincer ni essuyer.
5. RTU-200 (solution désinfectante) doit être remplacé avec un produit frais (solution désinfectante) chaque jour ou plus souvent si la solution initiale devient visiblement sale.

Pour désinfecter les surfaces du matériel de transformation des aliments et des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments :

1. Gratter, nettoyer ou faire prétrempier les articles (mobiles ou immobiles) pour enlever la saleté et les grosses particules alimentaires.
2. Bien laver les articles avec un bon détergent.
3. Bien rincer les articles avec de l'eau potable.
4. Désinfecter les articles en les immergeant dans (nom de produit) (solution quaternaire active de 200 ppm (mg/L)) pendant au moins 60 secondes (1 minute). Les articles qui sont trop gros pour être immergés doivent être bien mouillés avec (nom de produit), soit en les rinçant avec le produit, en pulvérisant le produit dessus ou en appliquant le produit avec un tampon imbibé.
5. Retirer les articles de la solution et les faire égoutter, puis sécher à l'air. Laisser aussi sécher à l'air les articles qui n'ont pas été immergés.

RECOMMANDATIONS POUR DÉSINFECTER LES AIRES DE RESTAURATION

Nettoyer et désinfecter : Le matériel et les ustensiles doivent être bien nettoyés ou grattés au préalable. Les faire prétrempier pour enlever les grosses particules alimentaires et les saletés, s'il y a lieu.

1. Bien laver le matériel et les ustensiles dans une solution chaude avec détergent.
2. Bien rincer le matériel et les ustensiles avec de l'eau potable.
3. Désinfecter le matériel et les ustensiles en les immergeant dans le RTU-200 pendant au moins 60 secondes (1 minute) à une température de 75 °F.
4. Si le matériel et les ustensiles sont trop volumineux pour être désinfectés par immersion, les rincer avec le produit, pulvériser le produit dessus ou appliquer le produit avec un tampon imbibé pendant au moins 60 secondes (1 minute), jusqu'à ce qu'ils soient complètement mouillés.
5. Faire égoutter la surface désinfectée et la faire sécher à l'air. Ne pas rincer.

Désinfecter avec pulvérisateur mécanique : Appliquer le RTU-200 sur les surfaces dures et non poreuses qui entrent en contact avec les aliments à l'aide d'un pulvérisateur à basse pression (gros jet) ou un pulvérisateur à gâchette avec pompe à main. Pulvériser le produit d'une distance de 15 à 20 cm de la surface. Garder la surface bien mouillée pendant au moins 60 secondes (1 minute). Faire égoutter l'excès de liquide sur la surface et la laisser sécher à l'air. AUCUN RINÇAGE AVEC DE L'EAU POTABLE n'est requis. Éviter d'inhaler le brouillard de pulvérisation.

Désinfecter les distributeurs de boissons :

1. Laver le matériel avec un détergent compatible et le rincer avec de l'eau potable avant de le désinfecter.
2. Remplir le matériel avec le produit (solution quaternaire active de 200 ppm (mg/L)).
3. Garder le produit dans le matériel pendant au moins 60 secondes (1 minute).
4. Bien vidanger le produit et laisser sécher à l'air le matériel avant de le réutiliser. Ne pas rincer avec de l'eau potable.

Désinfecter le matériel de transformation des aliments : Le matériel et les ustensiles doivent être bien nettoyés ou grattés au préalable. Les faire prétrempier pour enlever les grosses particules alimentaires, s'il y a lieu. Bien laver et rincer le matériel, puis appliquer le produit (solution quaternaire active de 200 ppm). Aucun rinçage requis.

Désinfecter le matériel dans les restaurants et les bars : Le matériel et les ustensiles doivent être bien nettoyés ou grattés au préalable. Les faire prétrempier pour enlever les grosses particules alimentaires et les saletés, s'il y a lieu. Bien laver ou laver à grande eau les articles avec un bon détergent ou un nettoyant compatible, puis les rincer avec de l'eau potable avant d'appliquer le produit.

Immerger la vaisselle, la verrerie, l'argenterie, les ustensiles de cuisson dans le produit (solution quaternaire active de 200 ppm (mg/L)). Garder l'article (la surface) mouillé pendant au moins 60 secondes (1 minute). Bien l'égoutter avant de le réutiliser. Ne pas rincer avec de l'eau potable.

Désinfecter le matériel frigorifique servant à la transformation des aliments (machines à glace, entreposage frigorifique) : Avant de désinfecter le matériel, bien le rincer, le gratter ou le faire tremper pour enlever les grosses particules d'aliments. Ne pas rincer à l'eau potable.

1. Arrêter la réfrigération.
2. Bien laver et rincer toutes les surfaces.
3. Appliquer le produit à l'aide d'un pulvérisateur mécanique, en le versant directement sur l'article ou en le faisant recirculer dans le système. Les surfaces doivent rester mouillées pendant au moins 60 secondes (1 minute). Les faire égoutter et sécher. Une solution fraîche du produit doit être utilisée pour chaque désinfection. Ne pas rincer avec de l'eau potable lorsque que le produit est utilisé conformément aux directives.

4. Remettre la machine en marche.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Pour usine d'aliments et autres usages industriels seulement

PRÉCAUTIONS

ATTENTION. Cause une irritation oculaire modérée. Éviter tout contact avec les yeux ou les vêtements. Après la manipulation et avant de manger, de boire, de mâcher de la gomme ou d'utiliser des produits du tabac, bien se laver avec du savon et de l'eau.

PREMIERS SOINS

Avoir le contenant ou l'étiquette du produit avec soi lorsqu'on communique avec le centre antipoison, le médecin ou pour obtenir des soins.

Contact avec les yeux : Tenir les yeux ouverts et rincer lentement et délicatement avec de l'eau pendant 15 à 20 minutes. Après les 5 premières minutes, retirer les verres de contact, s'il y a lieu, puis continuer à rincer. Appeler le centre antipoison ou un médecin pour obtenir des conseils quant au traitement.

STOCKAGE ET ÉLIMINATION

Stocker dans les contenants d'origine, dans des lieux inaccessibles aux enfants. Ne pas stocker les contenants sur le côté. Éviter les chocs sur les parois latérales ou de plisser le contenant. Ne pas réutiliser le contenant vide. Envelopper et jeter avec les déchets (ou recycler).

Désinfection des surfaces de contact sans nourriture :

Tue 99,99% de bactéries en 1 minute!

Prêt à l'emploi

Pas besoin de mélanger

INGRÉDIENTS ACTIFS

Alkyle (60 % C₁₄, 30 % C₁₆, 5 % C₁₂, 5 % C₁₈)

Chlorures d'ammonium diméthylbenzylques0,01 %

Alkyl (68 % C₁₂, 32 % C₁₄) diméthyle

Chlorures d'ammonium éthylbenzylques0,01 %

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES :

État physique : liquide

Aspect : liquide clair incolore

Odeur : Odeur non spécifique

pH : 6-8

Gravité spécifique : 1.0

Solubilité dans l'eau : n'est pas applicable

FORMATS :

42360 : 6/1L Formule prête à l'emploi

42361 : 4/4L Formule prête à l'emploi

FICHE SIGNALÉTIQUE SUR DEMANDE # 1108