

Date de création : 09/16

Dates de modification : 07/17-05/19-08/20-01/22-07/22-0925

1. Identification du produit et de la Société**2.**Nom du produit : **BIOACID**

Information sur la société

Site de production
SA ETS JM DELPORTE ORIGINAL PROCESS
ZA des Hauts de France
Rue Abbé Popielusko
62970 COURCELLES LES LENS

Site administratif
ORIGINAL PROCESS
21, rue de st André
59000 LILLE
tel : 03 20 21 88 90
fax : 03 28 04 73 76
contact@original-process.com
www.original-process.com

2. Composition / Informations sur les composants

Caractérisation - liquide

Composants - Céréales germées fermentées : Produits issus de la germination et fermentation lactique de grains d'orge issus de l'agriculture biologique. Procédé exclusif FAP : Facteur d'Assimilation Process.
100% des matières premières proviennent de l'agriculture biologique.
0% des matières premières proviennent des produits en conversion vers l'agriculture biologique.
100% des matières premières sont d'origine agricole.

3. Identification des dangers

Dangers principaux - Pas de dangers particuliers connus

4. Premiers secours

Contact avec les yeux - Rincer abondamment à l'eau courante pendant 10 minutes

5. Mesures de lutte contre l'incendie

Moyens d'extinction
Dangers spécifiques - aucun
Protection de l'équipe
d'incendie

6. Mesures en cas de dispersion accidentelle

Travaux de déblaiement - rassembler et éponger le liquide répandu. Nettoyer la surface à l'eau.
Ne nécessite pas de traitement au préalable.

7. Manipulation**Manutention**

Mesures d'ordre technique - Ne pas déconditionner ou reconditionner le produit. Le déplacer avec précaution pour ne pas endommager les bidons
Matériaux adaptés - R.A.S.

Stockage

Conditions de stockage	- stocker dans un endroit frais et sec à l'abris de la lumière. Ne pas exposer à une température supérieure à 40°C. Des modifications d'odeur, de couleur et des gonflements du bidon peuvent se produire sans altération de l'efficacité du produit
Validité	- date de péremption indiquée sur l'étiquette. Fabrication 24 mois avant la date de durabilité.
Conditionnement	- flacons de 1 litre, bidons de 5 litres et 10 litres

8. Contrôle de l'exposition / protection individuelle

Mesures techniques	- cf. chap. 7
Contrôle	- Laboratoire vétérinaire de Villeneuve d'Ascq
Paramètre de contrôle	- analyse bactériologique sur chaque lot, analyse correspondant au numéro de lot figurant sur l'étiquette

Protection individuelle (lors de manipulations prolongées)

Protection respiratoire	-
Protection des mains	- Porter des gants – Produit acide
Protection des yeux	-
Remarques	- En cas de bidon endommagé ou fuite du produit, se laver les mains à l'eau. Le produit est acide mais sans risque.

9. Propriétés bactériologiques, physiques et chimiques

Couleur	beige translucide
Aspect	liquide
Odeur	odeur acide de fermentation

Bactériologiques

PH	< 4,5
Salmonelles	absence
Staphylocoques à coagulase+ à 37°C / g	absence

Caractéristiques analytiques moyennes

Humidité	99,00 p.cent
Acide lactique	400mg/Kg
pH	3,8-4

Produit conforme à la réglementation
concernant les toxines et métaux lourds

10. Stabilité et réactivité

Conditions à éviter

- Ne pas exposer à une température supérieure à 40°C.
- Eviter les contacts avec l'air. Bien refermer le bouchon après usage
- Utiliser le bidon rapidement après ouverture

Réactivité :

Des modifications d'odeur, de couleur et des gonflements peuvent se produire sans altération du produit

Matières à éviter - R.A.S.

11. Informations toxicologiques

Produit naturel non toxique, non cancérigène, non tératogène et non embryotoxique

12 Informations écologiques

Ecotoxicité - non toxique

Pollution atmosphérique - absence

Remarque : - R.A.S.

13. Considérations relatives à l'élimination

Résidus non toxiques, en ce qui concerne l'élimination, se conformer aux dispositions locales et nationales

14. Informations relatives au transport

Remarque - Ne constitue pas une marchandise dangereuse au sens des dispositions relatives au transport. Produit qui nécessite une manipulation avec précaution, afin d'éviter la percée des bidons

15. Informations réglementaires

Matière première

RÈGLEMENT (UE) 2022/1104 DE LA COMMISSION du 1^{er} juillet 2022 modifiant le règlement (UE) n° 68/2013 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux – Partie A (6)- Partie C 1.1.1

Registre Européen des Matières Premières : FEEDMATERIALS REGISTER.eu :

« Germinated and fermentated cereals » : Nutrients from germination and lactic fermentation of cereals through a specific process « Assimilation Factor Process- FAP ». liquid and solid forms. N°02457-EN.

« Céréales germées fermentées » : produits issus de la germination et fermentation lactique de céréales. Procédé exclusif FAP (Facteur d'Assimilation process). Formes liquide et solide. N°02458-FR

16. Autres informations

Reconnaissance scientifique (CHIAA) en date du 23 septembre 1998 garantissant la totale innocuité et l'efficacité sur l'appétit, la digestion et l'assimilation (efficacité alimentaire) et sur l'hygiène digestive des animaux, Ministère de l'Economie, Direction Générale de la concurrence et de la répression des fraudes, réf. N° 981030 - France.

ProbioactiFAP® destiné à toutes les espèces animales . Technologie et Process exclusifs ORIGINAL PROCESS.

Usine de fabrication certifiée FCA

Certifié BIO (fabrication selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique) – Certifié par FR BIO 10

En cas d'utilisation dans les pipettes d'abreuvement:

- Bien nettoyer les pipettes avant utilisation du produit
- Ne pas agiter le flacon avant l'emploi et laisser le léger support au fond du bidon.