iBiotec®

LA MARQUE D'UN FABRICANT

THE TRADEMARK OF A MANUFACTURER

PRODUIT CERTIFIÉ NSF

Recommandation EU 84/2017

Produit garanti sans HC, MOSH/POSH, MOAH free

DETECT BLUE®

DÉTECTABLE

HACCP

AÉROSOLS ET PRODUITS TECHNIQUES EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

AEROSOLS AND TECHNICAL PRODUCTS IN FOOD INDUSTRIES

Fabrication
Conditionnement
Maintenance

Manufacturing
Packaging
MRO

Date de création 1970
Established in 1970

Groupe TEC INVESTISSEMENTS
TEC INVESTISSEMENTS Group

Production 17 900 m²
17 900 m² production Facility

Recherche et développement 1 700 m²
1 700 m² Research and Development

Capacité de production 35 000 tonnes
35 000 tons of Production Capacity

Brevets 17
17 Registered Patents

Visitez notre usine/*Visit our plant*
sur/*on* YouTube
iBiotec

Site de Saint-Rémy de Provence

Saint-Rémy de Provence Headquarters

Bouches-du-Rhône (France)

BILAN CARBONE
DES ACTIVITÉS DU SITE
12,21 kg Équivalent carbone

CARBON FOOTPRINT
OF ON-SITE ACTIVITY
12,21 kg Carbon equivalent

Site de production certifié — *Certified Production Facility*

ISO 9001 - OHSAS 18001 - ISO 14001 - SMI

Écoute et satisfaction Client — *Customer Service and Satisfaction*

Démarches engagées — *Certifications underwar :*

ISO 14040 Analyses des cycles de vie — *Lifecycles analysis*

ISO 26000 Responsabilité sociétale — *Social Responsability*

LES ALIMENTS SONT RAREMENT BLEUS

Un aliment bleu à l'état naturel est rare dans la nature. Pour qu'une molécule organique soit bleue, il faut réunir des conditions strictes ; elles dépendent de la concentration en pigment, ainsi que du pH. Pour qu'un aliment soit bleu il faut qu'il soit alcalin. Ce qui n'existe pas dans le règne animal, et est très rare dans le règne végétal. On catégorise le bleu comme non comestible, car non présent dans la nature, donc il est chimique. On dit alors que cet aliment est incongru, parce qu'il n'est pas conforme aux représentations que l'on se fait et il créait des dissonances cognitives à savoir un inconfort psychologique et des émotions négatives.

L'évolution pourrait expliquer le phénomène, la nourriture bleue n'est pas attirante pour les humains. Des études menées par Chris Gunter démontrent que cette couleur coupait l'appétit.
L'étude MINTEL, résultat d'une collaboration entre 60 experts analystes sur plus de 12 pays, a permis de réaliser une base de données internationale GNPD concernant les nouveaux produits lancés sur le marché. Cette étude reflète les thématiques consommateurs clés. Il en ressort que tous les nouveaux aliments bleus, ont une faible espérance de vie.
Ceci est d'ailleurs confirmé par différents exemples connus.

Le Ketchup bleu lancé par Heinz en 2003 a été retiré des grandes surfaces en 2006.
Le PEPSI bleu lancé en 2002, puis banni parce qu'il contenait un colorant aujourd'hui interdit.
Il est trop tôt pour mesurer le succès des vins bleus, mais le débat concernant un procédé naturel de vinification fait déjà la une. D'autant plus que faire des vins bleus n'est pas une idée nouvelle. Elle date de 1930 et est née à Turin. On ne peut que constater que leur futur n'a pas été un succès.

Enfin, il est bon de rappeler que des expériences ont été menées avec des tomates ! Des tomates cubiques, des tomates bleues. Les tomates cubiques ont suscité moins d'inquiétude que les tomates bleues. Les consommateurs ont perçu les tomates bleues comme transgéniques.

FOODS ARE RARELY BLUE

Food naturally blue is rare in nature. For an organic molecule to be blue, strict conditions must be met as they depend on pigment concentration, as well as pH. For food to be blue it must be alkaline. This does not exist in the animal kingdom and is very rare in the plant kingdom. Blue is categorized as inedible, as it is not present in nature, so it is chemical. It is then said that this food is incongruous, because it is not consistent with the representations that we make, and it creates cognitive dissonances namely psychological discomfort and negative emotions.

Evolution could explain the phenomenon, blue food is not attractive to humans. Studies conducted by Chris Gunter show that this colour cuts the appetite. The MINTEL study, which involved the collaboration of 60 expert analysts from more than 12 countries, produced an international GNPD database of new products launched on the market. This study reflects key consumer themes. It identified that all new blue foods have a low life expectancy. This is confirmed by various known examples.

The Blue Ketchup launched by Heinz in 2003 was withdrawn from supermarkets in 2006.
The blue PEPSI launched in 2002, then withdrawn because it contained a colorant that is now banned.
It is too early to measure the success of blue wines, but the debate over natural winemaking process is already making the front page. Especially since making blue wines is not a new idea. It dates from 1930 and was born in Turin. We can only see that their future has not been a success.

Finally, it is worth remembering that experiments have been conducted with tomatoes!
cubic tomatoes, blue tomatoes Cubic tomatoes were less of a concern than blue tomatoes. Consumers perceived blue tomatoes as transgenic.

ALIMENTS ET COLORANTS BLEUS

L'utilisation de colorants dans les aliments est soumise à la réglementation Européenne 94/36/EC du 30 juin 1994 sous l'autorité de l'EFSA autorité Européenne de sécurité des aliments. Pour les Etats-Unis la FDA est compétente, pour les Nations-Unies, l'ONU se base sur le Codex Alimentarius.
La liste se retrouve an annexe 1 de la directive 62/2645/EEC de 1962, et est soumise au règlement UE 231/2012 de la commission du 09 mars 2012.
Une entreprise agro-alimentaire à dimension internationale ou voulant exporter vers un pays devra être en conformité avec les propres exigences de celui-ci et qui ne sont pas les mêmes que dans son pays d'origine.

E 131 Bleu patenté V issu de la pétrochimie non listé au Codex Alimentarius, autorisé dans dans la CEE, interdit aux Etats-unis. La DJA dose journalière admise est fixée à 5 mg/kg.mc.

E 132 Carmin d'indigo synthétisé par sulfonation d'un extrait de l'indigo.
Classement CLP H 317 peut provoquer une allergie cutanée.
La DJA a quand même été réduite en 1984 et en 2010, et à ce jour est de 5 mg/kg.mc. Etait inderdit en Norvège et réintroduit par la CEE

E 133 Bleu brillant FCF Colorant artificiel dérivé du goudron de houille. Peut contenir de l'aluminium, est alors potentiellement neurotoxique.
DJA 6 mg/kg.mc

Analyses comportementales + rareté des aliments colorés en bleu
C'est pour ces nombreuses raisons que tous corps étrangers pouvant contaminer les aliments doivent avoir un code couleur ; la couleur bleue étant la plus repérable et détectable. Le BCR révision 8 indique cette couleur pour tout corps dissociable pouvant présenter un danger.

FOODS AND BLUE COLORS

The use of dyes in food is subject to European regulations 94/36/EC of June 30, 1994 under the authority of the European food safety authority EFSA. For the United States, the FDA is the competency, for the United Nations, it is based on the Codex Alimentarius.
The list is in appendix 1 of Directive 62/2645/EEC 1962 and is subject to the EU Regulation 231/2012 of the Commission of March 09, 2012.
An agri-food company with international aspirations or that wants to export will have to comply with its own requirements, which are not the same as in the country of origin.

E 131 Patented Blue V from petrochemicals not listed in Codex Alimentarius, authorized in the EEC, prohibited in the United States. The ADD allowable daily dose is set at 5 mg/kg.mc of body mass.

E 132 Indigo carmine synthesized by sulfonation of an indigo extract.
Classification CLP H 317, it can cause skin allergy.
The ADD was still reduced in 1984 and 2010, and to date is 5 mg/kg.mc. Was prohibited in Norway and reintroduced by the EEC.

E 133 Brilliant Blue FCF Artificial colouring derived from coal tar. May contain aluminium and is then potentially neurotoxic.
ADD 6 mg/kg.mc.

Behavioural analyses + rarity of blue-coloured foods
It is for these many reasons that any foreign body that can contaminate food must be color coded; the blue color being the most detectable and detectable. The BCR revision 8 indicates this color for any dissociable body which could present a danger.

DÉTECTION EN MILIEU ALIMENTAIRE

De nos jours, la technologie permet de repérer ou de détecter à peu près tout. Imagerie médicale, détection de pathologies, astronomie, spatial pour des applications météorologiques, militaires ou même en criminologie. Un spectromètre d'AUGER permet de caractériser des électrons retirés d'une couche interne atomique. La plupart des détecteurs sont en CAD, détection assistée par ordinateur.
Les moyens les plus adaptés pour être retenus dépendent de l'équation : vitesse, masse, dimension, distance et bien entendu coût.

Les systèmes de détection rendus obligatoires par la réglementation peuvent être :
repérage visuel
détection par vision industrielle

- Rayons X
- Imagerie multispectrale qui a tendance à être remplacée par l'imagerie Hyperspectrale HSI avec une résolution inf. à 10 nm. Décompose les images en 2 parties, l'une contenant la structure (l'intrus) l'autre, la texture (les aliments)
- par analyse paramétrique de descripteurs d'image permettant de détecter une altération connue (mire). Cette technologie est surtout utilisée pour des monoproduits à grandes cadences, comme par exemple les eaux minérales.
- vision optique 2D, 3D pour des corps étrangers pénétrants
- détection par imagerie photo acoustique
- Laser Optical Feedback Imaging (LOFI)
- Détecteurs de contrastes de couleurs
- Détecteurs par micro-ondes ; perturbation dans le champ magnétique, par différence de permittivité
- applications logicielles type openCV-python tutorials

DETECTION IN A FOOD ENVIRONMENT

Today, technology can locate or detect just about anything. Radiology and medical imaging, detection of pathologies by ultrasound, Doppler, infiltration, X-ray, scanner, MRI. In astronomy, the recent discovery of the exoplanet, similar to planet earth, Keppler 452 b located 1,400 Light Years away gives an overview of the optical performance of a super telescope. Not to mention the space requirements (American HYPERION demonstrator) for meteorological, military or criminological applications. An AUGER spectrometer allows to characterize electrons extracted from an internal atomic layer. Most detectors are in CAD, computer-aided detection.
The most suitable means to be used depend on the equation: speed, mass, size, distance, and cost.

Detection systems made mandatory by regulation may be:
visual identification
industrial vision detection

- *X-rays*
- *Multispectral imaging that tends to be replaced by HSI Hyperspectral imaging with a resolution lower than 10 nm. It breaks down images into 2 parts, one containing structure (intruder) and the other, texture (food).*
- *by parametric analysis of image descriptors to detect a known alteration (pattern). This technology is mainly used for high-speed single product, such as mineral water.*
- *2D optical vision, 3D for penetrating foreign bodies*
- *acoustic photo imaging detection*
- *Laser Optical Feedback Imaging (LOFI)*
- *Colour contrast detectors*
- *Microwave detectors. Disturbance in the magnetic field by difference in permittivity*
- *openCV-python tutorials type software applications*

PRODUITS DE MAINTENANCE SPÉCIFIQUES AGRO-ALIMENTAIRE agréés NSF équipements amovibles détectables

SPECIFIC MAINTENANCE PRODUCTS AGRI-FOOD NSF approved detectable removable equipment

DETECT BLUE®

Recommandation EU 84/2017

Produit garanti sans HC, sans MOSH, sans MOAH

Tous les équipements dissociables de nos emballages, et pouvant présenter un danger en cas de migration accidentelle dans les aliments, sont facilement repérables par contrôle visuel ou détectables par vision industrielle

All equipments that can be separated from our packaging, and which can present a danger in the event of an accidental migration into food, are easily detected by visual control or detectable by industrial vision.

Produits pour industries agro-alimentaires (IAA)
S'inscrivant dans une démarche ou une méthode
Products for agri-food industries (AFI)

Analyse des dangers
Points critiques
pour leur maîtrise
ISO 22 000
CODEX ALIMENTARUS

Hazard Analysis
Critical Points
for their Mastery
ISO 22 000
CODEX ALIMENTARIUS

Catégories NSF :
Lubrifiants H1 : utilisables dans les zones de fabrication des aliments. Utilisables comme agents anticorrosion, anti-adhérents des joints sur les fermetures de cuves, lubrifiants de matériels situés dans des zones de contact potentiel avec les aliments.

Solvants K1 : utilisables hors des zones de fabrication des aliments (les vapeurs ne doivent pas rentrer dans la zone de fabrication) pour dégraisser des matériels (roulements de convoyeurs par exemple, autres maintenances d'éléments mécaniques, etc.) utilisés dans les zones de fabrication.

Nettoyants A1 : utilisables dans les zones de fabrication des aliments. Utilisables comme détergent nettoyant général sur toutes surfaces.
Un rinçage à l'eau potable est nécessaire après utilisation.

NSF categories:
H1 lubricants: usable in food manufacturing areas. Used as anti-corrosion agents, non-stick seals on tank closures, lubricants for materials located in areas of potential contact with food.

K1 solvents: usable outside the food manufacturing areas (the vapours must not enter the manufacturing area) to degrease materials (e.g. conveyor rollers, other mechanical maintenance, etc.) used in manufacturing areas.

A1 cleaners: usable in food manufacturing areas. Usable as general cleaning detergent on all surfaces. A rinse with drinking water is necessary after use.

SOMMAIRE
SUMMARY

Anti-adhérents et démoulants
Release agents

DÉMOPLAST® 750 p. 9
DÉMOPLAST® 780 HT p. 10

Dégrippants
Penetrating fluid

DP 10 p. 11
IMPACT p. 12

Détergents nettoyants
Cleaning detergents

BIOCLEAN® AL HP p. 13
BIOCLEAN® AL HP prêt à l'emploi p. 14
BIOCLEAN® INOX AL p. 15

Graisses techniques
Technical greases

NEOLUBE® AL 150 p. 16
NEOLUBE® AL 160 p. 17
NEOLUBE® ALSI 220 p. 18
NEOLUBE® AL 500 p. 19

Huiles de lubrification et entretien
Lubrication and maintenance oils

NEOLUBE® CT 20 AL p. 20
NEOLUBE® F 350 p. 21
NEOLUBE® SOL 4 p. 22
AIRLINE AL 110 p. 23
DÉMOPLAST® SIL 850 p. 24
NEOLUBE® SIL 2272 p. 25

Solvants dégraissants nettoyants
Cleaning degreasing solvents

NEUTRALÈNE® BIO 1000 p. 26
NEUTRALÈNE® 1079 p. 27
NEUTRALÈNE® AL 30 - AL 50 - AL 66 p. 28
NEUTRALÈNE® V 200 p. 29
NEUTRALÈNE® VG AL 1 p. 30

ANTI-ADHÉRENTS ET DÉMOULANTS
RELEASE AGENTS

DEMOPLAST® 750
AGENT DE DÉMOULAGE SANS SILICONE
À FILM NON GRAS

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°146622
Traitement anti-adhérent des moules, lubrification des tapis,
traitement des guides et massicots de skin packs.
Permet tout traitement de surface ou décors ultérieurs.
Compatible tous matériaux.
Capot et diffuseur bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.demoulantsanssilicone.com

DEMOPLAST® 750
NON-GREASY FILM SILICONE-FREE RELEASE AGENT

NSF H1 N°146622 approved
Non-stick treatment of moulds, lubrication of conveyors,
treatment of guides and skin packs cutters.
Allows any surface treatment or subsequent sets.
Compatible with all materials.
DETECT BLUE® blue cap and diffuser identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.demoulantsanssilicone.com

ANTI-ADHÉRENTS ET DÉMOULANTS
RELEASE AGENTS

DEMOPLAST® 780 HT
AGENT DE DÉMOULAGE SANS SILICONE
SURFACES CHAUDES

Bidon de 20 L agrément NSF H1 N°149309
Traitement anti-adhérent de moules chauds, de plateaux de presse.
Thermoformage de coques de blister ou barquettes.
Permet tout traitement de surface ou décors ultérieurs.
Compatible tous matériaux.
Bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérable et détectable
Fiche technique téléchargeable sur
www.demoulantplastique.com

DEMOPLAST® 780 HT
SILICONE-FREE HOT SURFACES RELEASE AGENT

NSF H1 N°149309 approved
Non-stick treatment of hot moulds, of press trays.
Thermoforming blister shells or trays.
Allows any surface treatment or subsequent sets.
Compatible with all materials.
DETECT BLUE® blue plug identifiable and detectable
Technical sheet downloadable from
www.demoulantplastique.com

DÉGRIPPANTS
PENETRATING FLUID

DP 10
DÉGRIPPANT VÉGÉTAL 10 FONCTIONS
Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°149304
Bidon de 20 L agrément NSF H1 N°152375
Facilement et rapidement biodégradable
CEC L33T82 - OCDE 301 A
Composant d'origine végétale garanti sans pesticide et sans OGM
Propulseur ininflammable d'origine naturelle 3 %, produit actif 97 %.
Dégrippant, pénétrant, désoxydant, lubrifiant sous faibles charges,
anticorrosion, nettoyant, dégraissant, désincrustant,
anti-adhérent, dégoudronnant, débituminant, brillantant pour élastomères.
Compatible tous matériaux.
Bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérable et détectable
Diffuseur 2 positions **DETECT BLUE®**,
Diffuseur et prolongateur indémontables et indissociables
Fiche technique téléchargeable sur
www.degrippant10fonctions.com

DP 10
VEGETAL PENETRATING FLUID 10 FUNCTIONS
NSF H1 N°149304 approved in aerosol presentation
NSF H1 N°152375 approved in pail presentation
Easily and quickly biodegradable
CEC L33T82 - OECD 301 A
Residual pesticides and genetically modified organism free
Natural non-flammable propellant 3%, active agent 97%.
Releasing agent, penetrating, deoxidizing, low-load lubrification,
anticorrosion, cleaning, degreasing, descaling,
non-stick, tar remover, bitumen remover, shining agent for elastomers.
Compatible with all materials.
DETECT BLUE® blue plug identifiable and detectable
DETECT BLUE® Diffuser 2-positions. Diffuser and extension non-strippables and inseparables.
Technical sheet downloadable from www.degrippant10fonctions.com

DÉGRIPPANTS
PENETRATING FLUID

IMPACT
DÉGRIPPANT 100 % VÉGÉTAL
MULTIFONCTIONS POUR 1000 APPLICATIONS

Aérosol 650 ml agrément NSF K1 N°162700
Répond à la recommandation EU 2017/84 garanti sans HC,
sans MOSH/POSH, sans MOAH
Garanti sans pesticides résiduels et sans OGM
Facilement et rapidement biodégradable CEC L33T82 - OCDE 301 A
Dégrippant, désoxydant, lubrifiant, anti-adhérent,
démoulant, rénovateur, brillantant
Fortement lubrifiant, anti-usure
Fortement pénétrant. Fortement désoxydant. Dégoudronnant instantané
Capot, diffuseur et prolongateur bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.degrippantlubrifiantvegetal.com

IMPACT
100 % VEGETAL PENETRATING FLUID
MULTIFUNCTION FOR 1000 APPLICATIONS

NSF K1 N° 162700 approved in aerosol presentation
Meets the EU 2017/84 recommendation, guaranteed HC-free,
MOSH/POSH-free, MOAH-free.
Residual pesticides and genetically modified organism free
Easily and quickly biodegradable
CEC L33T82 - OECD 301 A
Deoxidising, lubricant, release agent,
renewing agent, shining agent
Highly lubricant, anti wear
Strong penetrating power
Strong deoxidising power
Instant tar remover
DETECT BLUE® blue cap, diffuseur and nozzle identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from www.degrippantlubrifiantvegetal.com

DÉTERGENTS NETTOYANTS
CLEANING DETERGENTS

BIOCLEAN® AL HP
DÉTERGENT NETTOYANT
SUPERCONCENTRÉ

Bidon de 5 kg et bidon de 20 kg agrément NSF A1 N°146624
Pour dégraissage et nettoyages difficiles.
Répond à la recommandation EU 2017/84 garanti sans HC, sans MOSH/POSH, sans MOAH.
Utilisable sur toutes surfaces.
Élimine tous corps gras d'origine minérale, végétale, animale,
toutes salissures inorganiques, poussières, suies, résidus de combustion.
Bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérable et détectable
Fiche technique téléchargeable sur
www.detergentnettoyant.com

BIOCLEAN® AL HP
SUPERCONCENTATED CLEANING DETERGENT

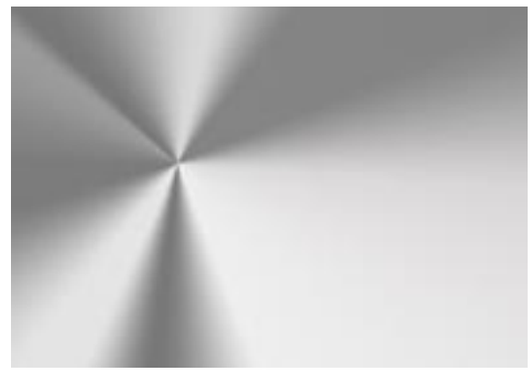
NSF A1 N°146624 approved
For difficult degreasing and cleaning.
Meets the EU 2017/84 recommendation, guaranteed HC-free, MOSH/POSH-free, MOAH-free.
Usable on all surfaces.
Eliminates all greases from mineral, plant, and animal origin,
and all inorganic soiling, dust, soot, combustion residues.
DETECT BLUE® blue plug identifiable and detectable
Technical sheet downloadable from
www.detergentnettoyant.com

DÉTERGENTS NETTOYANTS
CLEANING DETERGENTS

BIOCLEAN® AL HP
DÉTERGENT NETTOYANT
Prêt à l'emploi
Pulvérisateur 750 ml agrément NSF A1 N°146624
Facilement et rapidement biodégradable
Produit quadruple action : Nettoyant - Dégraissant - Désincrustant - Décontaminant
Répond à la recommandation 2017/84 garanti sans HC, sans MOSH/POSH, sans MOAH.
PRODUIT SANS PICTOGRAMME DE DANGER.
Mêmes applications que la formule super concentrée
Diffuseur bleu **DETECT BLUE®** repérable et détectable
Fiche technique téléchargeable sur
www.nettoyantindustriesalimentaires.com

BIOCLEAN® AL HP
Ready-to-use CLEANING DETERGENT
NSF A1 No.146624 approved
Powerful Quadruple Action Detergent Degreasing Desincrustant Cleaner
Meets the 2017/84 recommendation, guaranteed HC-free, MOSH/POSH-free, MOAH-free.
Biodegradable. PRODUCT WITHOUT A DANGER PICTOGRAM.
Does not require rinsing, eliminated by simple wiping.
Same applications as the super-concentrated formula
DETECT BLUE® blue diffuser identifiable and detectable
Technical sheet downloadable from
www.nettoyantindustriesalimentaires.com

DÉTERGENTS NETTOYANTS
CLEANING DETERGENTS



BIOCLEAN® INOX AL
LUBRIFIANT NETTOYANT
SPÉCIAL INOX

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°153946
Élimine salissures, graisses, traces de doigts, laisse un film protecteur et fait briller.
Sans odeur, sans saveur.
Utilisable sur toutes nuances d'inox austénitiques, magnétiques, ferritiques.
Finitions brutes, glacées, brillantes, brossées, patinées, vibrées.
Sans silicone.
Propulseur ininflammable d'origine naturelle. Produit actif 97 %
Capot, diffuseur bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.nettoyantinox.com

BIOCLEAN® INOX AL
SPECIAL STAINLESS-STEEL CLEANING LUBRICANT

NSF H1 N°153946 approved
Eliminates dirt, greases, fingerprints, leaves a protective film, and makes it shine.
Odourless, tasteless.
Usable on all shades of austenitic, magnetic, and ferritic stainless steel.
Raw, glossy, shiny, brushed, patinated, and vibrated finishes.
Silicone-free.
Natural non-flammable propellant. Active agent 97%
DETECT BLUE® blue cap, diffuser, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.nettoyantinox.com

GRAISSES TECHNIQUES
TECHNICAL GREASES

NEOLUBE® AL 150
GRAISSE TRANSLUCIDE

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°149180
Cartouche 430 ml et boîte 1 L agrément N° 149181
Graisse inodore, sans saveur, sans effets organo-leptiques.
Excellente résistance à l'eau et à la vapeur, aux acides et bases diluées
Températures d'utilisation -20°C +150°C
Convient pour faibles vitesses axiales ou linéaires.
Diffuseur, prolongateur, capot, capsule bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.graissecodexnsf.com

NEOLUBE® AL 150
TRANSLUCENT GREASE

NSF H1 N°149180 approved in aerosol presentation
N°149181 in cartridge and can presentation
Odourless, tasteless grease, without organoleptic effects.
Excellent resistance to water, steam, acids, and diluted bases
Temperatures of use between -20°C +150°C
Suitable for low axial or linear velocities.
DETECT BLUE® blue diffuser, extender, cap, capsule, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.graissecodexnsf.com

GRAISSES TECHNIQUES
TECHNICAL GREASES

NEOLUBE® AL 160
GRAISSE À HAUTE TENEUR EN TEFLON®

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°149201
Cartouche 430 ml et boîte de 1 L agrément NSF H1 N°149202
Graisse extrême-pression, anti-usure, anticorrosion, à forte filmabilité pour une lubrification à grands nombres de cycles de fonctionnement
Température d'utilisation -20°C +160°C
Convient pour faibles et moyennes vitesses
Diffuseur, prolongateur, capot, capsule bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.graisseblanche.com

NEOLUBE® AL 160
HIGH TEFLON® CONTENT GREASE

NSF H1 N°149201 approved in aerosol presentation
NSF H1 approved N°149202 in cartridge and can presentation
Extreme-pressure grease, anti-wear, anti-corrosion, high film forming for lubrication targeting a large number of operating cycles
Temperature of use between -20°C +160°C
Suitable for low and medium velocities
DETECT BLUE® blue diffuser, extender, cap, capsule, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.graisseblanche.com

GRAISSES TECHNIQUES
TECHNICAL GREASES

NEOLUBE® ALSI 220
GRAISSE SILICONE
SPÉCIALE JOINTS

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°152745
Boîte de 1 L agrément NSF H1 N°149212
Répond à la recommandation EU 2017/84 garanti sans HC, sans MOSH/POSH, sans MOAH en boîte de 1 L
Graisse pour robinets, joints, élastomères, caoutchoucs.
Anti-calcaire. Agréée contact eau potable. Isolante électrique
Températures d'utilisation -50°C +220°C
Prolonge la durée de vie des joints,
résout les problèmes de défaut d'alignement et défauts d'étanchéité
Diffuseur, capot, couvercle bleu DETECT BLUE® repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.graissesilicones.com

NEOLUBE® ALSI 220
SPECIAL SILICONE GREASE JOINTS

NSF H1 N°152745 approved in aerosol presentation
NSF H1 N°149212 approved in can presentation
Meets the 2017/84 recommendation, guaranteed HC-free, MOSH/POSH-free, MOAH-free in box presentation
Grease for faucets, joints, elastomers, rubbers.
Anti-limestone. Approved for drinking water contact. Electric insulation
Temperature of use between -50°C +220°C
Extends seal life, resolves misalignment problems and waterproofing defects
DETECT BLUE® blue diffuser, extender, cap, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from www.graissesilicones.com

NEOLUBE® AL 500
GRAISSE EXTRÊME-PRESSION

Cartouche 430 ml agrément n°162203

Répond à la recommandation EU 2017/84 garanti sans HC, sans MOSH/POSH, sans MOAH

Additivée anti-oxydation et anticorrosion.

Fortes charges. Faibles et fortes vitesses.

Très basses températures. Excellente résistance à l'eau et à la vapeur

disponible en tambour de 25 kg et en fût de 180 kg

Capsule bleue **DETECT BLUE®** repérable et détectable

Fiche technique téléchargeable sur

www.graissealimentaire.com

NEOLUBE® AL 500
EXTREME-PRESSURE GREASE

NSF H1 N°162203 approved in cartridge approved

Meets the 2017/84 recommendation, guaranteed HC-free, MOSH/POSH-free, MOAH-free.

With anti-oxidation and anti-corrosive additive.

Heavy loads. Low and high speeds. Very low temperatures.

Excellent water and steam resistance

Available in 25 kg pail and 180 kg drum

DETECT BLUE® blue capsule, identifiable and detectable

Technical sheet downloadable from

www.graissealimentaire.com

HUILES DE LUBRIFICATION et ENTRETIEN
LUBRICATION AND MAINTENANCE OILS

NEOLUBE® CT 20 AL
LUBRIFIANT ADHÉSIF HAUTE VISCOSITÉ
SPÉCIAL CHAINES

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°155270
Gaz propulseur ininflammable.
Pour chaines de transmission toutes vitesses, résiste à la centrifugation.
Hydrofuge, totale résistance à l'eau et à la vapeur.
Utilisable sur tous organes ouverts. Extrême-pression, Anti-usure.
Lubrification totale des contacts surfaciques dents-axes-douilles.
Diffuseur 2 positions **DETECT BLUE®**,
Diffuseur et prolongateur indémontables et indissociables
Fiche technique téléchargeable sur
www.lubrifiantchainealimentaire.com

NEOLUBE® CT 20 AL
SPECIAL HIGH VISCOSITY ADHESIVE LUBRICANT CHAINS

NSF H1 N°155270 approved
Non-flammable propellant gas.
For all-speed transmission chains, centrifugation resistant.
Water repellent, total resistance to water and steam.
Usable on all open elements. Extreme pressure, anti-wear.
Total lubrication of teeth-shaft-bushing surface contact.
DETECT BLUE® Diffuser 2-positions. Diffuser and extension non-strippables and inseparables
Technical sheet downloadable from
www.lubrifiantchainealimentaire.com

HUILES DE LUBRIFICATION et ENTRETIEN
LUBRICATION AND MAINTENANCE OILS

NEOLUBE® F 350
HUILE POUR LUBRIFICATION DE PRÉCISION

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°149260
Bidon de 20 L agrément NSF H1 N°149261
Huile multifonction incolore, inodore, sans saveur, sans effets organoleptiques.
Compatible tous matériaux. Lubrification de transmissions d'informations, cames, poussoirs.
Agent de glissement sur convoyeurs. Propriétés anti-adhérentes,
peut-être utilisé comme agent de démoulage
Températures d'utilisation -20°C +200°C
Diffuseur, capot, bouchon bleu **DETECT BLUE®**, repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.huileblanchensf.com

NEOLUBE® F 350
PRECISION LUBRICATION OIL

NSF H1 N°149260 approved in aerosol presentation - NSF H1 N°149261 in pail
Colourless, odourless, tasteless, multifunctional oil with no organoleptic effects.
Compatible with all materials. Lubrication of information transmissions, cams, pushers.
Sliding agent on conveyors. Non-stick properties, can be used as a removal agent
Temperature of use between -20°C +200°C
DETECT BLUE® blue diffuser, cap, blue plug, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.huileblanchensf.com

NEOLUBE® SOL 4
HUILE LUBRIFIANTE DISSOLVANTE DU SUCRE

Bidon de 20 L agrément NSF H1 N°154976
Huile pour traitement préventif et curatif.
Permet d'éviter les arrêts de production, garantit des poids constants.
Utilisable pur ou dilué dans de l'eau.
Bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérable et détectable
Fiche technique téléchargeable sur
www.huiledissolvantesucre.com

NEOLUBE® SOL 4
SUGAR-DISSOLVING LUBRICATING OIL

NSF H1 N°154976 approved
Oil for preventive and curative treatment.
Helps avoid production shutdowns, guarantees constant weights.
Usable pure or diluted in water.
DETECT BLUE® blue plug identifiable and detectable
Technical sheet downloadable from
www.huiledissolvantesucre.com

HUILES DE LUBRIFICATION et ENTRETIEN
LUBRICATION AND MAINTENANCE OILS

AIRLINE AL 110
LUBRIFIANT POUR AIR COMPRIMÉ

Bidon de 20 L agrément NSF H1 N°152591
Lubrifiant pour distributeurs et pompes volumétriques de circuits d'air comprimé.
Inodore, aucun transfert d'odeur possible.
Évite le grippage et le gommage des matériels.
Pas de risque de brouillard ou de brume d'huile.
Bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérable et détectable
Fiche technique téléchargeable sur
www.lubrifiantaircomprime.com

AIRLINE AL 110
LUBRICANT FOR COMPRESSED AIR

NSF H1 N°152591 approved
Lubricant for dispensers and volumetric pumps for compressed air circuits.
Odourless, no odour transfers possible.
Prevents seizure and gumming of materials.
No risk of mist or oil mist.
DETECT BLUE® blue plug identifiable and detectable
Technical sheet downloadable from
www.lubrifiantaircomprime.com

DEMOPLAST® SIL 850
LUBRIFIANT ANTI-ADHÉRENT NON GRAS

Aérosol 650 ml agrément NSF H1 N°146626
Huile silicone multifonctions. Neutre, filmogène, non tachant, inodore.
Utilisable sur tous matériaux.
Est utilisable comme agent de glissement de skin packs sur convoyeurs à bandes.
Réduction des bruits de fonctionnement.
Agent d'hydrofugation et de brillantage.
Buse, capot bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.demoulantlubrifiantsilicone.com

DEMOPLAST® SIL 850
NON-GREASY NON-STICK LUBRICANT

NSF H1 N°146626 approved
Multifunction silicone oil. Neutral, film forming, non-staining, odourless.
Usable on all materials.
Is usable as a slip agent for skin packs on conveyor belts.
Operating noise reduction.
Water repellent and shining agent.
DETECT BLUE® blue nozzle, blue cap identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.demoulantlubrifiantsilicone.com

NEOLUBE® SIL 2272
HUILE SILICONE
POUR APPLICATIONS AUTOMATISÉES

Bidon de 20 L agrément NSF H1 N°149259

Utilisable comme lubrifiant, démoulant, anti-adhérent, hydrofugeant, isolant.
Applicable par pulvérisateur basse pression ou en paniers rotatifs ou en translation.
Traitement de moules, de filets, lutage de bouchons de liège.
Outils de sertissage automatique.

Bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérable et détectable

Fiche technique téléchargeable sur
www.siliconensf.com

NEOLUBE® SIL 2272
SILICONE OIL FOR AUTOMATED APPLICATIONS

NSF H1 N°149259 approved
Used as lubricant, release agent, non-stick, water repellent, insulating.
Applicable by low-pressure sprayer or in rotating or in translation baskets.
Treatment of moulds, nets, cork stoppers.
Automatic crimping tools.
DETECT BLUE® blue plug identifiable and detectable
Technical sheet downloadable from
www.siliconensf.com

SOLVANTS DÉGRAISSANTS NETTOYANTS
CLEANING DEGREASING SOLVENTS

NEUTRALÈNE® BIO 1000
SOLVANT DE SÉCURITÉ

Bidon de 20 L et fût de 200 L agrément NSF K1 N°144658
Solvant dégraissant permettant de déclasser les zones ATEX.
Point éclair vase clos supérieur à 100°C.
Biodégradable OCDE.
Fort pouvoir de décantation en fontaines de dégraissage.
Sanc COV optimisation du PGS, Plan de Gestion des Solvants Directive IED
Capsule et bouchon bleu **DETECT BLUE®**, repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.solvantdesecurite.com

NEUTRALÈNE® BIO 1000
SAFETY SOLVENT

NSF K1 N°144658 approved
Degreasing solvent to downgrade ATEX areas.
Flash point closed cup above 100 degrees Celsius.
Biodegradable OECD.
Strong settling power in degreasing fountains.
Without VOC optimization of the PGS, Solvent Management Plan IED Directive
DETECT BLUE® blue capsule and plug, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.solvantdesecurite.com

SOLVANTS DÉGRAISSANTS NETTOYANTS
CLEANING DEGREASING SOLVENTS

NEUTRALÈNE® 1079
SOLVANT DE NETTOYAGE

Bidon de 20 L et fût de 200 L agrément NSF K1 N°156389
Répond à la recommandation EU 2017/84 garanti sans HC, sans MOSH/POSH, sans MOAH
Solvant inodore, sans pictogramme de danger,
facilement et rapidement biodégradable CEC L33T82 - OCDE 301 A
sans obligation de rétention, utilisable pour l'élimination d'adhésifs,
d'encres, de résines non polymérisées.
Utilisable en trempé, par essuyage, par aspersion, en fontaines
Capsule et bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.solvantsanscovfreesolvent.com

NEUTRALÈNE® 1079
CLEANING SOLVENT

NSF K1 N°156389 approved
Meets the 2017/84 recommendation, guaranteed HC-free, MOSH/POSH-free, MOAH-free.
Odourless solvent, without danger pictogram, easily and quickly biodegradable OECD
without obligation of retention, usable for the removal of adhesives,
inks, non-polymerized resins.
Usable in soaking, by wiping, by spraying, in fountains
DETECT BLUE® blue capsule and plug, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.solvantsanscovfreesolvent.com

SOLVANTS DÉGRAISSANTS NETTOYANTS
CLEANING DEGREASING SOLVENTS

NEUTRALÈNE® AL 30 - AL 50 - AL 66
SOLVANTS DÉGRAISSANTS
TOTALEMENT DÉSODORISÉS

Bidon de 20 L et fût de 200 L
AL 30 agrément NSF K1 N°146623
AL 50 agrméent NSF K1 N°155966
AL 66 agrément NSF K1 N°156073
Solvants à rapport point éclair/vitesse d'évaporation optimisée.
AL 30 Point éclair 30°C vitesse d'évaporation 15'
AL 50 Point éclair 48°C vitesse d'évaporation 30'
AL 66 Point éclair 63°C vitesse d'évaporation 45'
Utilisables en nettoyages manuels ou en fontaines.
Capsule et bouchon bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.solvantdegraissant.com

NEUTRALÈNE® AL 30 - AL 50 - AL 66
COMPLETELY DEODORIZED DEFROSTING SOLVENTS

AL 30 NSF K1 N°146623 - AL 50 NSF K1 N°155966 - AL 66 NSF K1 N°156073 approved
Solvents with optimized flashpoint/evaporation rate ratio.
AL 30 Flashpoint 30°C evaporation speed 15'
AL 50 Flashpoint 48°C evaporation speed 30'
AL 66 Flashpoint 63°C evaporation speed 45'
Usable in manual cleanings or in fountains.
DETECT BLUE® blue cap and plug, identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.solvantdegraissant.com

SOLVANTS DÉGRAISSANTS NETTOYANTS
CLEANING DEGREASING SOLVENTS

NEUTRALÈNE® V 200
DÉGRAISSANT À POUVOIR SOLVANT RENFORCÉ

Aérosol 650 ml agrément NSF K1 N°149055
Dégraisse et élimine toutes salissures et corps gras.
Vitesse d'évaporation ultra-rapide.
Nettoyant freins puissant, nettoyant chaines,
matériels de manutention, de levage, de convoyage.
Diélectrique IEC156 50 000V.
Propulseur ininflammable d'origine naturelle. Produit actif 97 %
Capot et diffuseur bleu **DETECT BLUE®** repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.degraissantrapide.com

NEUTRALÈNE® V 200
DEGREASER WITH STRENGTHENED SOLVENT

NSF K1 N°149055 approved
Degreases and removes all dirt and greases.
Ultra-fast evaporation speed.
Powerful brake cleaner, chain, handling equipment,
lifting equipment, and conveyor cleaner.
Dielectric IEC156 50,000V.
Natural non-flammable propellant. Active agent 97%
DETECT BLUE® blue cap and diffuser identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.degraissantrapide.com

NEUTRALÈNE® VG AL 1
DÉGRAISSANT VÉGÉTAL
Garanti sans pesticides résiduels et sans OGM

Aérosol 520 ml agrément NSF K1 N°155981
Répond à la recommandation EU 2017/84 garanti sans HC, sans MOSH/POSH, sans MOAH
Composant d'origine végétale garanti sans pesticides et sans OGM
Hautement nettoyant et dissolvant. Élimine tous corps gras, bitume végétal, résidus de calcination, encres liquides et grasses.
Propulseur ininflammable d'origine naturelle. Produit actif 97 %
Capot et diffuseur bleu **DETECT BLUE®**, repérables et détectables
Fiche technique téléchargeable sur
www.solvantvegetalalimentaire.com

NEUTRALÈNE® VG AL 1
VEGETAL DEGREASING
Residual pesticides and genetically modified organism free

NSF K1 N°155981 approved
Meets the 2017/84 recommendation, guaranteed HC-free, MOSH/POSH-free, MOAH-free.
Residual pesticides and genetically modified organism free
Exceptionally cleaning and dissolving. Eliminates all greases, vegetal bitumen, calcination residues, oily and liquid inks.
Natural non-flammable propellant. Active agent 97%
DETECT BLUE® blue cap and diffuser identifiables and detectables
Technical sheet downloadable from
www.solvantvegetalalimentaire.com

RECOMMANDATION 84/2017 concernant les hydrocarbures

RECOMMENDATION 84/2017 concerning hydrocarbons

Acronymes
HC Hydrocarbures
MOSH hydrocarbures saturés d'huiles minérales
POSH Polyoléfines Oligomériques d'Hydrocarbures Saturés
MOAH hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales
EFSA Autorité européenne de sécurité des aliments
ANSES Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AFSCA Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaine Alimentaire (Belgique)

Identifiées par l'EFSA, ces substances HC, MOSH/POSH et MOAH sont des contaminants alimentaires.
À l'origine, les sources les plus alarmantes de contamination des aliments, provenaient des encres d'imprimerie migrant au travers des matériaux d'emballages.
En 2017 l'Union Européenne publie la Recommandation 84 exigeant que les États membres surveillent les HC dans les denrées alimentaires.
Un projet d'ordonnance réalisé par l'Allemagne est en cours de révision (3ème) et aboutira sur une réglementation (il faut rappeler que l'Allemagne est le premier fabricant Européen de produits pour la nutrition alimentaire, et que le référentiel IFS est un système franco-allemand).
Sur la demande de la DGCCRF, l'ANSES (saisine 2015.SA.0070) rend un avis en date du 08 mars 2017.
paragraphes 3 3.1 et 3.4
"Il est établit que la provenance des MOSH et MOAH au cours de la production alimentaire concerne également les produits de démoulage, les lubrifiants, les produits de nettoyage (et mêmes les huiles moteurs provenant des machines agricoles, ou de certains pesticides)
paragraphes 3.5.1 et 3.5.2
Les données toxicologiques relatives à ces contaminants sont reprises aux paragraphes ci-dessus

AVERTISSEMENT
La teneur en HC, MOSH et MOAH doit être quantifiée. La norme NF EN 16.995 définit le type d'analyse. HPCL/GC puis HPCL (FID), chromatographie en phase gazeuse à double canal avec détection par ionisation de flamme. Cette méthode permet de quantifier séparément

- les MOSH et les POSH
- les MOAH

Nota la séparation des MOSH et des POSH n'est pas possible, en raison de leur ressemblance structurale. En conséquence, lorsqu'il n'y a pas de MOSH, il n'y a pas de POSH.
L'AFSCA a défini les seuils d'action des hydrocarbures d'huiles minérales. Les valeurs limites sont différentes suivant les familles d'aliments.

Acronyms
HC Hydrocarbons
MOSH Hydrocarbons Saturated with Mineral Oils
POSH Polyolefin oligomeric saturated hydrocarbons
MOAH Aromatic Hydrocarbons from Mineral Oils
EFSA European Food Safety Authority
ANSES French National Agency for Food, Environmental and Occupational Health Safety
FASFC Federal Agency for the Safety of the Food Chain (Belgium)

Identified by the EFSA, these HC, MOSH/POSH and MOAH substances are food contaminants.
Originally, the most troubling sources of food contamination were printing inks migrating through packaging materials.
In 2017 the European Union published Recommendation 84 requiring Member States to monitor HC in foodstuffs.
A draft ordinance drawn up by Germany is currently being revised (third version) and will result in a regulation (it must be remembered that Germany is the leading European manufacturer of products for food nutrition, and that the IFS standard is a Franco-German system).
At the request of the DGCCRF, the ANSES (referral 2015.SA.0070) issued an opinion dated 08 March 2017.
paragraphs 3 3.1 and 3.4
"It has been established that the origin of MOSH and MOAH during food production also concerns mould release products, lubricants, cleaning products, (and even motor oils from agricultural machinery, or certain pesticides)
paragraphs 3.5.1 and 3.5.2
The toxicological data relating to these contaminants are given in the paragraphs above

WARNING
HC, MOSH/POSH and MOAH content must be quantified. The standard NF EN 16.995 defines the type of analysis. HPCL/GC then HPCL (FID), dual-channel gas chromatography with flame ionisation detection. This method makes it possible to quantify the following separately

- *MOSH and POSH*
- *MOAH*

Note that it is not possible to separate MOSH and POSH because of their structural similarity. Consequently, when there are no MOSH, there are no POSH.
The FASFC has defined the action thresholds for mineral oil hydrocarbons. These limit values are different for different food families.

La Recherche & le Développement : un atout majeur !

Research and Development A Major Asset!

Notre équipe R&D, ingénieurs et techniciens réunit des spécialistes dans de nombreux domaines. Lubrification, tribologie, travail des métaux, démoulage, dégraissage, solvants alternatifs, nettoyage, détergence, anti-corrosion.
Concevoir implique une forte écoute de nos Clients et une définition parfaite de leurs besoins, mais aussi la coordination de l'ensemble de nos services, afin de répondre rapidement à leurs attentes.
Nos responsables régionaux, de formation technique, ayant une grande expérience des besoins de l'industrie, sont à proximité pour apporter des conseils permanents et des préconisations précises.

Our R & D team is comprised of engineers and technicians specialized in many fields, including; lubrication, tribology, metalworking, mold release, degreasing, alternative solvents, cleaning, detergents and anti-corrosion.
The development process involves, not only good coordination between all of our internal departments, but also a strong focus on listening to and detailing the needs of our customers in order to define a solution which best suits their needs.
Our technically trained regional managers have extensive experience in the industry and are always available to provide advice and any specific recommendations to our customers.

Prestations associées

Assistance à l'établissement de cahiers des charges
Analyses chimiques
Laboratoire d'essais
Assistance réglementaire
Formation technique
sont des services offerts quotidiennement à notre Clientèle.
iBiotec ayant plus de 50 ans d'expérience dans le développement de spécialités chimiques en private label pour le compte des plus grandes sociétés commerciales européennes, réalise des formules spécifiques et adaptées aux process de ses Clients.

Additional related services include:
Assistance in the elaboration of terms, conditions and technical specifications.
Chemical analysis
Lab testing
Regulatory assistance
Technical training
These are some of the ongoing services that we offer to our customers.
iBiotec has more than 50 years of experience in the development of private labeled chemical products for major European corporations. We work closely with our customers in order to ensure the best solutions for their needs.

Une production totalement maîtrisée !

A State-of-the-Art Production Facility!

Production pilotée par automate
2 unités de fabrication de 14 000 litres/heure
3 unités de fabrication de 10 000 litres/heure
3 unités de fabrication de 6 000 litres/heure
Automated production process
2 manufacturing units with an output of 14,000 liters / hour
3 manufacturing units with an output of 10,000 liters / hour
3 manufacturing units with an output of 6,000 liters / hour

Un conditionnement en aérosols intégré !
Integrated Aerosol Production Solutions!

iBiotec est l'inventeur d'un procédé exclusif de mise sous pression de boîtiers aérosols par impact gazing, associé à la technique gazer-shaker. Brevet 904 0 1968.4. Ce procédé permet d'utiliser un propulseur d'origine naturelle, inerte, ininflammable, incombustible, alimentaire, pharmaceutique, médical, bactériostatique et d'une disponibilité illimitée.

iBiotec is the inventor of a new technique for pressurizing aerosol containers using "gas-impact", a method typically associated with the "gasser-shaker" procedure (Patent 904 0 1968.4). The "Gas-impact" method provides an all natural aerosol spray of unlimited supply which is inert, fire-resistant, nonflammable and that can be used in food, pharmaceutical, medical and bacteriostatic specific environments.

3 lignes de conditionnement entièrement automatisées, d'une capacité de 60 boîtiers/minute par machine. iBiotec assure une maintenance prédictive de ses installations.

iBiotec is equipped with 3 fully automated filling lines with a combined capacity of 60 aerosol containers per minute per machine.
iBiotec carries out preventive maintenance at all facilities.

Un contrôle à 100 %
100% control

Conformément aux exigences et aux instructions particulières de nos Clients, iBiotec peut livrer chaque lot :
. Avec un certificat de conformité.
. Avec un certificat d'analyse.
. Avec un procès-verbal d'analyse par un laboratoire extérieur accrédité COFRAC, BPL, ISO 17.025.
. Avec un résultat spectrométrique IR (pour les produits dont la viscosité le permet).
iBiotec assure la traçabilité sur 100 % des lots avec conservation des données sur 10 ans.

In accordance with the requirements and specific instructions we receive from our customers, the team at iBiotec is able to deliver each batch we produce with the following:
- a certificate of conformity.
- a certificate of analysis.
- an analysis report produced by an - accredited external laboratory including COFRAC, BPL, in accordance with ISO 17.025.
- an IR spectrometric result (in products where viscosity permits).
iBiotec also ensures that all lots of production are fully traceable and the corresponding data is stored for a fixed period of 10 years.

iBiotec contrôle systématiquement :

100 % des matières premières entrant sur le site de Saint-Rémy de Provence,
100 % des lots de fabrication,
100 % des lots conditionnés.

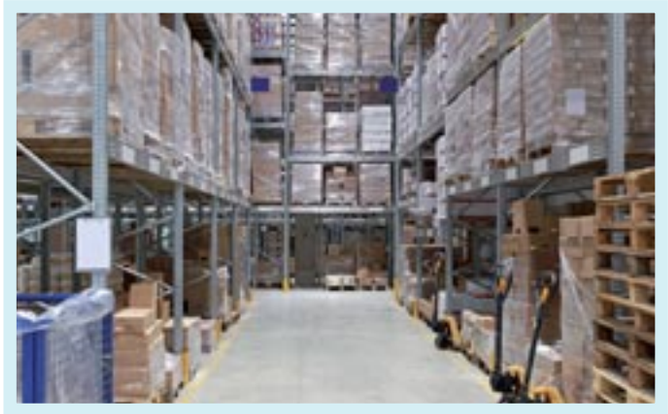
iBiotec systematically checks:
100% of the raw materials brought to the Saint-Rémy de Provence site,
100% of manufacturing batches,
100% of packaged lots.

Une plateforme logistique pour des délais de livraison rapides !

A logistics platform that ensures quick delivery times!

Stockage des Neutralène® et des Bioclean®
pour des livraisons en vrac ou en containers GRV

Storage of Neutralene® and Bioclean® for bulk consignments or intermediate bulk container deliveries.



8 000 m² d'entrepôts hors poussière et sécurisés.
La totalité de nos produits sont en stock. Notre intégration totale en production et en conditionnement, nous permet des remises sur stock, sans délai.

8,000 m² of dust-free secure warehouses.
Our products are always in stock. Thanks to the integrated production to packaging solution at iBiotec,
we are able to replenish stock with no delay.

Impression des décors intégrée !

Printing of integrated decors!

iBiotec réalise elle-même, sur le site de Saint-Rémy de Provence, l'impression des décors de ses emballages, par sérigraphie ou tampographie.
9 lignes d'impression nous permettent d'imprimer 4 000 000 d'unités.
Avec des mises en conformité réglementaires immédiates.
Des séries spéciales pour les réseaux de distributeurs spécialisés ou négociants techniques.
Des séries dans les langues étrangères de destination, pour pratiquement tous les pays.

The team at iBiotec implements quality on-site printing of graphics and decoration onto containers using screen-printing or pad printing methods.
Equipped with 9 printing lines, iBiotec can print up to 4,000,000 units.
Immediate regulatory compliance.
Limited series packaging is available for specialized distributors and industrial merchants.
iBiotec offers packaging in almost all languages.

NOTES

iBiotec®
S'ENGAGE CHAQUE JOUR
À RÉINVENTER L'ÉLÉMENTAIRE

iBiotec®

LA MARQUE D'UN FABRICANT

THE TRADEMARK OF A MANUFACTURER

Créateur de solutions techniques

Creator of technical solutions

L'ensemble de notre gamme et de nos fiches techniques peuvent être consultées ou téléchargées sur :

Visit our website to learn more about our full range of products, to consult or to download our datasheets:

www.produitsindustriesagro-alimentaires.com

MADE IN FRANCE

iBiotec® TEC INDUSTRIES® - ZI La Massane - 13210 Saint Rémy de Provence - France
Tél. +33 (0)4 90 92 74 70 - Fax +33 (0)4 90 92 32 32

REV. 4 NOVEMBRE 2020