

CHLORAL MOUSSANT

Détergent désinfectant chloré moussant



Propriétés

- ✓ Haute concentration en chlore actif
- ✓ Produit très moussant, blanchissant
- ✓ Formulé à partir de sels alcalins, et composés chlorés, qui permet une action nettoyante, dégraissante et désinfectante sur les souillures organiques et les graisses animales
- ✓ Grâce à son pouvoir séquestrant vis-à-vis du calcaire, il peut être utilisé avec des eaux à dureté variables.
- ✓ Conforme normes : EN 1276, EN 13697, EN 1650

Applications

- ✓ En industries agroalimentaires : table de travail, chariot, bac inox ou plastique
- ✓ Sols et parois verticales
- ✓ Utilisation sur tous types de matériels : cuivreries, pressoirs, bennes, tuyauteries, sols et locaux

Mode d'emploi et dosage

- ✓ Produit à diluer

Pour connaître le temps de contact et le pourcentage de dilution, se référer aux normes correspondantes ci-dessous.

Utiliser de préférence en eau adoucie
Rincer abondamment à l'eau claire, le temps de contact ne doit pas dépasser 15 min afin de ne pas altérer le matériel

Recommandations et sécurité d'emploi

- ✓ Veuillez consulter la fiche de données de sécurité avant emploi
- ✓ Conserver à l'écart de l'humidité et des matières combustibles
 - ✓ Ne pas mettre en contact avec un acide
 - ✓ Lire l'étiquette d'information avant toute utilisation
 - ✓ Tenir hors de portée des enfants
 - ✓ Déconseillé sur l'aluminium
 - ✓ Utiliser les biocides avec précautions

Conditionnement*

Jerrican 5 L (4 x 5 L) - Jerrican 20 L

* Plus de conditionnements sur demande

Données physico-chimiques

- ✓ Liquide incolore
- ✓ pH : 14
- ✓ Densité : 1,154
- ✓ DLU : 6 mois



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL - 26400 CREST - Tel : 04 75 25 50 21 - contact@hagral.fr

Biocides

Produit déposé sur R4BP : en cours d'homologation

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (08 09 1999)

Organisme cible : Pseudomonas aeruginosa Bacteria, aerobic Gram-negative Escherichia coli Bacteria, aerobic Gram-negative Enterococcus hirae Bacteria, aerobic Gram-positive Staphylocoque aureus Bacteria, aerobic Gram-positive Aspergillus brasiliensis Fungi Spores and spore producing structures Candida albicans Yeasts

Conforme aux normes EN 1276- EN 13697 – EN 1650 :

Bactéricide (condition de saleté) : 2 % - temps de contact 5 min

Fongicide (condition de saleté) : 3 % - temps de contact 15 min

Conforme à l'arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires

Bacteria: clean conditions, contact time 5 min, 130 mg/L; Bacteria: dirty conditions, contact time 5 min, 1500 mg/L; Fungal spore: clean conditions, contact time 15 min, 1300 mg/L; Fungal spore: dirty conditions, contact time 15 min, 1900 mg/L; Yeast: clean conditions, contact time 15 min, n/a; Yeast: dirty conditions, contact time 15 min, n/a. -

Usages recommandés:

- Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par pulvérisation avec un pulvérisateur à basse pression
- Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par essuyage, nettoyage ou frottement
- Désinfection des surfaces dures (par ex. Drains, éviers) par coulée
- Désinfection des équipements / matériaux par pulvérisation automatique dans des systèmes fermés (tunnels)
- Désinfection des surfaces dures (par ex. canalisations, tubes, membranes séparatives / échangeurs d'ions et réservoirs de machines de remplissage ou similaires) dans les zones destinées à l'alimentation humaine et animale (par exemple la production de boissons, production laitière et laitière, arrosage en serre, etc.) par circulation (CIP)



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr

Méthode d'application :

- ✓ Pulvérisation
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par pulvérisation avec un pulvérisateur à basse pression
- ✓ Désinfection des équipements / matériaux par pulvérisation automatique dans des systèmes fermés (tunnels)
- ✓ Éponger
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par lavage
- ✓ Verser
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Drains, éviers) par versement. Désinfection des surfaces dures (par exemple, canalisations, tubes, membranes de séparation / échangeurs d'ions et réservoirs de machines de remplissage ou similaires) dans les zones destinées à l'alimentation humaine et animale (par exemple, production de boissons, production de lait et de produits laitiers, arrosage en serre, etc.) par circulation (CIP)
- ✓ Essuyage
- ✓ Désinfection des surfaces dures (par ex. Sols, murs, meubles, équipements) par essuyage. Essuyer avec une vadrouille et un seau ou essuyer avec un chiffon et un seau
- ✓ Lavage
- ✓ Désinfection

IP04 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

N° déclaration inventaire : 56553

Substances actives : Hypochlorite de sodium 5 % (m/m) N° CAS : 7681-52-9



Z.I. 412 RUE GUSTAVE EIFFEL – 26400 CREST – Tel : 04 75 25 50 21 – contact@hagral.fr