

ALCALIN CHLORE MOUSSANT

254927

254926

254925

254928



Détergent désinfectant alcalin chloré moussant est idéal pour le lavage des surfaces et objets aux propriétés émulsifiantes, dispersantes, saponifiantes dans le domaine de l'agro-alimentaire.

LES + PRODUITS

- + Sa mousse adhérente lui confère un excellent temps de contact, tout en restant rapide à rincer
- + Parfait pour le nettoyage de surfaces, sols, murs, plafonds, machines
- + Désinfectant à large spectre
- + Fabriqué en France

MODE D'EMPLOI

Selon les conditions et le plan d'hygiène, Réaliser un essai préalable sur les surfaces à traiter avant application.

Procéder à un dégrossi et/ou un pré-lavage des surfaces à l'eau chaude puis appliquer le produit dans les conditions suivantes :

Type d'industrie	Méthode	Température d'utilisation	Concentration d'utilisation	Temps de contact
Industries Agroalimentaires. Industries cosmétiques. Industries pharmaceutiques Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage. Trempage	Ambiante	3 à 6%	5 à 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ASPECT	Liquide limpide légèrement jaune
PH À 1 % DANS L'EAU DISTILLÉE (20°C)	12,2 +/- 0,2
DENSITÉ (20°C)	1,16 +/- 0,02
VISCOSITÉ DYNAMIQUE (20°C)	23 mPa.s +/- 2
DCO-VALEUR (20°C)	64 mg O2/g
PAYS DE FABRICATION	France
DLU	9 mois



ALCALIN CHLORE MOUSSANT

254927

254926

254925

254928



RÉGLEMENTATION



Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Désinfectant liquide concentré hydrosoluble.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, Type de produit (TP) n° :

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux.

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Actif sur	Normes	Souches testées	Temps de contact
Bactéricide	EN1276**, EN13697** à 3% (3 g/l d'albumine bovine - 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande, 5 g/l de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique) EN16615** à 3% (3 g/l d'albumine bovine) EN13623**, EN13697** à 1,5% (3 g/l d'albumine bovine)	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Salmonella Typhimurium, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes. Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus. Legionella pneumophila.	5 min à 20°C
Levuricide	EN1650**, EN13697** à 2% (3 g/l d'albumine bovine - 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande, 5 g/l de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique) EN16615** à 3% (3 g/l d'albumine bovine)	Candida albicans	5 min à 20°C
Fongicide	EN1650**, EN13697 à 4% (3 g/l d'albumine bovine - 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande, 5 g/l de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique).	Aspergillus brasiliensis	15 min à 20°C
Virucide	EN14476** à 0,5% (3 g/l d'albumine bovine - 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande) EN16777** à 0,5% (3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande)	Adénovirus type 5, Norovirus murin, Poliovirus type 1, Parvovirus murin. Adénovirus type 5, Norovirus murin.	15 min à 20°C

*Norme réalisée en conditions de propreté - **Norme réalisée en conditions de saleté

ALCALIN CHLORE MOUSSANT

254927

254926

254925

254928



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Actif sur	Normes	Souches testées	Temps de contact
Virucide Phage	EN13610*/** à 1% (10 g/l petit lait acide -10 g/l lait écrémé - industrie du lait)	Bactériophages.	15 min à 20°C
Sporicide	EN13704**, EN13697** à 6% (3 g/l d'albumine bovine - 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait)	Spores de Bacillus subtilis, Spores de Clostridium sporogenes.	15 min à 20°C
Mycobactericide	EN14348**, EN14563** à 5% (3 g/l d'albumine bovine - 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande)	Mycobacterium avium, Mycobacterium terrea.	15 min à 20°C
Biofilm	Protocole ACTALIA** à 3% 53 g/l d'albumine bovine)	Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Legionella pneumophila.	30 min à 20°C

*Norme réalisée en conditions de propreté - **Norme réalisée en conditions de saleté

COMPOSITION

Moins de 5 % : hydroxyde de sodium. Substance active : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5 % (% m / m) de Cl actif.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement. En cas d'urgence, contactez un centre anti-poison. L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité. Fiche de données de sécurité sur notre site internet www.paredes.fr

STOCKAGE

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans l'emballage d'origine fermé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des : Acides. Craint le gel.

Température de stockage : 0 – 25 °C

CONDITIONNEMENT

RÉFÉRENCE	COLISAGE	PALETTISATION
254927	4 bidons de 5L	24 cartons par palette
254925	1 Bidon de 22kg	28 bidons par palette
254926	1 fût de 230kg	4 fûts par palette
254928	1 conteneur de 1150kg	1 conteneur