

## FICHE TECHNIQUE

### ARTICLE

Désignation : Indal CHLOR M

Codes Bobet :

15733 : bidon de 5 kg

9523 : bidon de 22 kg

21048 : fût de 250 kg

Unité de vente : Unité

Code Douane : 39269097



↓  
Canon à mousse

### CARACTERISTIQUES

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Présentation : liquide jaune limpide
- Nature du produit : alcaline
- Densité à 20°C : 1.19 ± 0.02
- Viscosité à 20°C : environ 500 cpo
- pH à 1% : 12.0 ± 0.2
- Tension superficielle à 1% : 34 ± 2 mN/m
- Chlore actif sortie usine : 400 ppm

### DESCRIPTION :

- Produit détergent désinfectant développant du chlore actif pour le nettoyage à la mousse des surfaces techniques en industries alimentaires.
- Le pouvoir détergent et mouillant, associé à l'action oxydante du chlore actif permet une élimination efficace des principales souillures organiques.

### MODE D'EMPLOI :

- Concentrations moyennes de 1 à 4%
- Températures moyennes de 25 à 50°C
- Temps de contact : à définir selon les surfaces et le type de salissures
- Rincer à l'eau froide avant d'appliquer la mousse
- Laisser agir 5 à 15 minutes. Rincer à l'eau froide

Conformément à la législation en vigueur, il est obligatoire de procéder à un rinçage à l'eau potable.

### UTILISATION / ENTRETIEN :

- Industrie laitière et fromagerie
- Industrie de la viande et de la pêche
- Industrie de la boisson

## **SÉCURITÉ :**

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

### 1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation.
- Le produit étant corrosif, manipuler avec précaution.
- Se référer à l'étiquette ou la FDS

### 2°) STOCKAGE

- La DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) est de 6 mois
- Stocker dans son emballage d'origine, à l'abri des courants d'air
- Prévoir une zone en rétention, ou des matériaux absorbants en cas de fuite

## **NORMES :**

- La spécialité est homologuée par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche sous le n° 9500006 à la dose de 2% pour les P.O.A. et 1% pour les P.O.V.
- Ce produit est conforme à l'arrêté du 21/10/75 relatif au nettoyage du matériel pouvant entrer au contact des denrées alimentaires. Ces constituants sont dans la liste de l'arrêté du 8 septembre 1999.
- Ce produit est conforme au règlement n° 834/2007 (CE) du conseil relatif à la production biologique.
- La DCO est de 78 mg/g, la teneur en P2O5 négligeable et la teneur en azote organique de 1.8 mg/g.

## **IDENTIFICATION DES DANGERS :**

L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

De façon générale, ne jamais mélanger deux produits de nettoyage, notamment sous leur forme concentrée.

### ATTENTION!

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant les produits.

## RESULTATS SELON LES NORMES

	Conditions obligatoires	Activités
NF T 72 190	<b>Souches bactériennes :</b>	
Eaux dure	- Salmonella thyphimurium CIP 5858	1%
15 mn, 20°C	- Pseudomonas aeruginosa CIP A 22	1%
	- Escherichia coli CIP 54 127	1%
	- Staphylococcus aureus CIP 53 154	1%
	- Enterococcus faecium CIP 5855	2%
NF EN 1276	- Listeria Monocytogenes M 156	1.5%
Eaux dure		
5 mn, 20°C		