



## APPLICATION

Pour l'industrie agro-alimentaire.

Nettoie et désinfecte simultanément les surfaces ouvertes dans les industries du lait, de la viande, des boissons et des produits transformés. Oxydant des matières organiques, dispersant, émulsifiant, saponifiant.

Conforme aux arrêtés du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatifs au nettoyage des surfaces et du matériel pouvant se trouver au contact avec des denrées alimentaires.

Désinfectant autorisé par le Ministère de l'Ecologie sous le n°2030044. Désinfectant liquide concentré hydrosoluble. Usages : locaux de préparation de la nourriture d'élevage ; locaux de stockage (dont parois) ; matériel de laiterie ; matériel de stockage ; matériel de transport ; matériel de transport de la nourriture d'élevage.

Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement CE 834/2007.

## MODE D'EMPLOI

Eliminer manuellement le maximum de résidus de production.

**Méthode :** application par canon à mousse ou centrale haute/moyenne pression, brossage.

**Température :** 5 à 40°C.

**Concentration :** 1 à 5%.

**Temps de contact :** 5 à 30 minutes.

Rincer abondamment à l'eau potable les surfaces traitées et matériel d'application.

## TYPE DE PRODUIT

Désinfectant pour surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (TP4 – Règlement Biocides 528/2012).

## AVANTAGES

- Particulièrement efficace sur les souillures difficiles : sang, graisses, colorations.
- Oxydant fort : permet de traiter les salissures colorées sur le matériel (tables de découpe, sols... ).



## SUBSTANCE ACTIVE

Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5,7% (57 g/litre) de chlore actif.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	Liquide limpide
Couleur :	Incolore à légèrement jaune
Odeur :	Chlorée
Densité à +20°C :	1,151 g/cm <sup>3</sup>
pH à 20°C :	12,5 +/- 0,2 en solution à 1%

## PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

**Activité bactéricide, conditions de saleté :** EN 1040 (0,5% - 5min - 20°C) et EN1276 (0,5% - 5min - 20°C)

**Activité virucide, conditions de saleté :** EN14476 sur Coronavirus (10% - 15min - 20°C), EN14476 sur Norovirus (20% - 15min - 20°C), EN14475 sur Poliovirus et Adenovirus (35% - 15min - 20°C)

## CONDITIONNEMENTS

Bidon de 5 L	Réf. 1396
Bidon de 22kg	Réf. 1387

## SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.

Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.