

# DESINFECTANT FRUITS ET LEGUMES



## AVANTAGES

- Conforme à la législation réglementant la désinfection des fruits et légumes (arrêtés du 19/10/2006 et du 13/01/2011).



## APPLICATION

Liquide chloré pour le rinçage assainissant des fruits et légumes.

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.

## MODE D'EMPLOI

1/ Préalablement laver, puis égoutter les fruits et légumes.

2/ Remplir le bac d'eau puis ajouter le produit dosé à 0,3% (soit 3 ml/l d'eau).

Le dosage préconisé ne doit pas être dépassé afin de rester en conformité avec l'arrêté ministériel du 13/01/2011.

3/ Immerger les fruits et légumes et les laisser tremper pendant 5 minutes.

4/ Rincer abondamment à l'eau potable après désinfection, puis égoutter.

## TYPE DE PRODUIT

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

## SUBSTANCE ACTIVE

Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) = 2,6% (m/m).

## PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

**Bactéricide** : EN 1040 (1,5 ml/l en 5 min à 20°C), EN 1276 (3 ml/l en 5 min à 20°C en conditions de propreté) et EN 13697 (15 ml/l en 5 min à t°C ambiante en conditions de propreté).

**Fongicide** : EN 1275 (15 ml/l en 15 min à 20°C), EN 1650 (15 ml/l en 15 min à 20°C en conditions de propreté) et EN 13697 (30 ml/l en 15 min à 20°C en conditions de propreté).

## PHYSICO-CHEMICAL FEATURES

Aspect:	Liquide fluide
Couleur:	Jaune clair
Parfum	Chloré
Densité à +20°C	1.03 +/- 0.2
pH à 20°C:	11.50 (base forte)
Stockage:	Entre +5°C et +35°C

## CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 kg

Réf. 1349-1

## 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.