

INDAL EAU JAVEL FORTE

Date de mise à jour : 25/01/2017

Version FT: 05

DESCRIPTION

Désinfectant oxydant

INDAL EAU DE JAVEL FORTE est un désinfectant à large spectre et un agent de blanchiment chloré à fort pouvoir oxydant pour élimination des taches (sang). Concentration élevée en chlore, stabilité importante.

INDAL EAU DE JAVEL FORTE convient pour application en traitement de l'eau de boisson.

INDAL EAU DE JAVEL FORTE convient au traitement des fruits et légumes et champignons destinés à la mise en conserve et à la congélation et fruits, légumes et champignons crus prêts à l'emploi (dits 4ème gamme) selon les prescriptions de l'arrêté du 19/10/2006 modifié, soit une concentration maximum 80ppm de chlore dans le bain suivi d'un rinçage à l'eau potable.

MATIÈRE ACTIVE : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 13% environ (150g/litre) de Cl actif

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc

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

Ce produit répond aux critères de pureté des produits destinés au traitement de l'eau pour la consommation humaine selon la norme EN901, type 2

Ce produit répond aux critères de pureté des auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine tels que définis dans le décret 2011-509 et l'arrêté du 19-10-2006 modifié

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

UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type de matériel :

Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires ou non et l'environnement des ateliers

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Surface par pulvérisation. Surface par trempage	10 à 50°C. max 60°C	1 à 10%	5 à 30 min

Type de matériel :

Distributeur automatique ou manuel

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Bâtiment d'élevage agricole. Industrie Agroalimentaire	Traitement d'eau en continu	Ambiante	10g/m3 (10 ppm)	> 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application

CATALOGUE MATÉRIEL QUARON : QUARON propose toute une gamme de matériels adaptés pour la sécurité du stockage (bac de rétention) et du transfert du produit (pompe vide fût, kit de soutirage), la maîtrise des concentrations (doseurs proportionnels) et la qualité de l'application (canon à mousse, centrale d'hygiène, pulvérisateur) pour tous les types de produits des gammes BASO/ARVO/INDAL.

Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur baso@quaron.com

INDAL EAU JAVEL FORTE

Date de mise à jour : 25/01/2017

Version FT: 05

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide

Couleur : Jaune à vert

Densité : 1,15 - 1,24 ± 0,02 (20°C)

pH : 12 ± 0,5; pH pur (20°C)

Viscosité, dynamique : 6,4 mPa.s (20°C)

PROPRIETES BIOCIDES

BACTERICIDIE à 0,06 % Produits d'origine animale (POA), Produits d'origine végétale (POV)
EN1276 - 5 Min - 20°C en condition de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine)

BACTERICIDIE à 1 % Produits d'origine animale (POA), Produits d'origine végétale (POV)
EN13697 - 5 min - 20°C en condition de saleté (3 g/l d'albumine bovine)

FONGICIDIE à 0,28 % Produits d'origine animale (POA), Produits d'origine végétale (POV)
EN1650 - 15 Min - 20°C en condition de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine)

FONGICIDIE à 1 % Produits d'origine animale (POA), Produits d'origine végétale (POV)
EN13697 - 15 min - 20°C en condition de saleté (3 g/l d'albumine bovine)

SPORICIDIE à 0,3 % Produits d'origine animale (POA), Produits d'origine végétale (POV)
EN13704 - 60 min - 20°C

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
- 3 - Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire
- 4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
- 5 - Désinfectants pour eau de boisson

CONDITIONNEMENTS

Types de conditionnements disponibles :

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial

DLUO: 9 mois, voir conditionnement

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison de Nancy (03 83 32 36 36). 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. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit

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

Conditions de stockage : Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Chaleur. Craint le gel

Température de stockage : 15 - 25 °C recommandé

INDAL EAU JAVEL FORTE

Date de mise à jour : 25/01/2017

Version FT: 05

CONTROLE DE CONCENTRATION

Pour la mesure de concentration de ce produit, veuillez contacter notre service commercial

TRAITEMENTS DES DECHETS

Traitement des déchets : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Modifications réglementaires

Adresse de contact

QUARON H&D

BP 89152

3 Rue de la Buhotière

35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE

Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75

Fax : +33 (0)2 99 29 46 86

baso@quaron.com - www.basoarvo.com / www.quaron.com

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent. "le contenu de cette documentation relatif aux applications, n'engage en rien notre responsabilité. Tous les renseignements sont donnés à titre indicatif et les conditions d'emploi doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur."

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié

ISO 9001: 2008

ISO 14001: 2004

AGROALIMENTAIRE