

DÉTERGENT DÉSINFECTANT NON MOUSSANT

2023-02/1-LP

FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE - FICHE TECHNIQUE

CHLOROBACT

DÉTERGENT - DÉSINFECTANT ALCALIN NON MOUSSANT
DÉVELOPPANT DU CHLORE ACTIF

*NORME E.N. 1276 (2 % EN 15 MIN À 4° C, CONDITION DE SALETÉ)
POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE*

*NORME E.N. 13697 (4 % EN 15 MIN À 4° C, CONDITION DE SALETÉ)
POUR L'ACTIVITÉ BACTÉRICIDE*

*NORME E.N. 1650 (2 % EN 15 MIN À 4° C, CONDITION DE SALETÉ)
POUR L'ACTIVITÉ LEVURICIDE*

*NORME E.N. 13697 (4 % EN 15 MIN À 4° C, CONDITION DE SALETÉ)
POUR L'ACTIVITÉ LEVURICIDE*

QUALITÉ ALIMENTAIRE



► Teneur garantie en matière active :

Hypochlorite de sodium, solution ...% Cl actif : 64,00 gr/Kg.

► Définition :

CHLOROBACT est l'association d'un alcalin chloré puissant, d'agents antitartre et d'un inhibiteur d'attaque qui développe une activité désinfectante grâce à la libération de chlore actif. Cela permet d'obtenir un bon effet de nettoyage par saponification et oxydation des salissures, même les plus tenaces. La désinfection finale est ainsi grandement facilitée.

► Avantages :

Efficace :

- Action bactéricide et levuricide.
- Élimine les tanins et tâches de sang.
- Élimine bactéries et champignons parasites.
- Qualité alimentaire.

Pratique :

- Ne forme pas de mousse lors de son utilisation.

► Domaines d'application :

CHLOROBACT a été étudié pour une utilisation dans les principaux secteurs de l'agro-alimentaire et environnement alimentaire.

Emploi en circuit, tête de lavage (Nettoyage En Place), décapage et désinfection de sols, nettoyage des citernes en acier inoxydable et de tout revêtement organique résistant aux alcalins chlorés.

DIVISION AGRICOLE
VITICOLE
VINICOLE



- DÉTERGENT NON MOUSSANT

- PUISSANT DÉSINFECTANT
BACTÉRICIDE - LEVURICIDE

- QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES :

État : liquide

Densité : 1,22 +/- 0,02

Odeur : chlorée

Couleur : jaune pâle

pH : 13 +/- 0,5

Point éclair : sans

MODE D'EMPLOI :

Voir au verso.



CHLOROBACT s'emploie également dans le cadre du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), pour un protocole de désinfection, suivant la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires, basée sur les principes généraux d'hygiène pour la sécurité sanitaire des aliments.

CHLOROBACT est un «Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément aux règlements (UE) n° 2018/848 et 2021/1165». «Contrôle ECOCERT F-32600».

➤ Alimentarité :

CHLOROBACT est conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 concernant les produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

➤ Utilisation de CHLOROBACT suivant le tableau ci-dessous :

Applications	Dilutions selon encrassement	Mode d'emploi
En circuits.	De 2 % à 4 %, à 4° C, selon norme désirée.	Procéder à la circulation de la solution de CHLOROBACT. <u>Temps de contact</u> : 15 minutes.
En lavage manuel.		Application en pulvérisation, à la brosse, à l'éponge. <u>Temps de contact</u> : 15 minutes.

➤ Recommandations :

Conformément à la réglementation en vigueur, dans le cas d'une utilisation sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaire, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Ne pas utiliser CHLOROBACT sur les alliages et les métaux légers. Utiliser des gants et des lunettes de protection. Ne jamais remettre du produit pur non utilisé dans le conditionnement d'origine.

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

Ne jamais mélanger CHLOROBACT avec un produit acide : **réaction dangereuse.**

Conservation dans un local frais et ventilé à l'abri des rayons solaires directs, à une température inférieure à 30°C.

Conformément à l'arrêté du 19 mai 2004 relatif au contrôle de la mise sur le marché des substances actives biocides, ne pas réutiliser l'emballage. Consulter les instructions portées dans la fiche de données de sécurité pour son élimination. La date de péremption de 6 mois est portée sur chaque étiquette. Produit strictement réservé à un usage professionnel. Type de produit TP 4 (désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux).

CHLOROBACT a une demande d'autorisation de mise sur le marché (AMM) en cours conformément au Règlement (UE) 528/2012.



DACD ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. DACD n'assume aucune responsabilité quant à la convenance de ses produits pour une utilisation donnée ou dans un but particulier. Les informations ne doivent en aucun cas se substituer aux essais préliminaires qu'il est indispensable d'effectuer pour vérifier l'adéquation du produit à chaque cas déterminé.