



MOUSSTRAITE

**PUISSANT NETTOYANT - DÉTERGENT TRÈS ALCALIN FORTEMENT MOUSSANT
SPÉCIAL NETTOYAGE DU MATÉRIEL DE TRAITE**

FORMULATION SANS CHLORE - QUALITÉ ALIMENTAIRE

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État : liquide

Densité : 1,12 +/- 0,02

Odeur : légèrement ammoniaquée

Couleur : orange

pH : 13,5 +/- 0,5

Point éclair : sans



PROPRIÉTÉS

MOUSSTRAITE est un super nettoyant fortement moussant, spécialement conçu pour le nettoyage par procédé canon à mousse de toutes surfaces.

Avantages : sa mousse active et onctueuse élimine toutes les salissures, adhère parfaitement aux parois verticales et se révèle d'une efficacité exceptionnelle dans l'industrie agro-alimentaire.

MOUSSTRAITE a été formulé de manière à répondre à l'exigence des tests de moussage établis dans la norme AFNOR NF T 73 404 (Agents de surface - Mesure du pouvoir moussant).

Domaines d'utilisation : dans l'élevage pour le nettoyage de l'ensemble du matériel de traite, tanks à lait, les zones de production fromagère notamment où le chlore est prohibé; dans l'industrie agro-alimentaire (abattoirs, salaisons, frigos, cuisines industrielles, hottes, tourelles, filtres, etc...).

MOUSSTRAITE s'emploie également dans le cadre du système **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), pour un protocole de nettoyage, 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.

Alimentarité : ce produit 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 MOUSSTRAITE suivant le tableau indiqué ci-dessous

| APPLICATIONS | DILUTIONS SELON ENCRASSEMENT | MODE D'EMPLOI |
|------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En pulvérisation. | De 2 % à 15 % dans de l'eau. | Pulvériser, laisser agir 15 minutes. Rincer abondamment à l'eau sous haute ou basse pression. |
| En canon à mousse. | De 2 % à 15 % dans de l'eau. | Pulvériser sur les surfaces verticales de bas en haut, la mousse se rétracte et laisse un film. Laisser agir 15 minutes. Ensuite rincer abondamment à l'eau sous haute ou basse pression. |
| Sur support galvanisé. | De 5 % à 15 % dans de l'eau. | En pulvérisation, canon à mousse ou en manuel. Laisser agir 10 minutes. Ensuite rincer abondamment à l'eau sous haute ou basse pression. |

D.A.C.D

Partenaire · Chimie · Environnement



Biodégradabilité : les agents de surface présents dans la formulation sont conformes au règlement CE n°648/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 31 mars 2004 relatif aux détergents : biodégradabilité primaire au moins de 80 %; biodégradabilité finale (minéralisation) au moins de 60 %. Étant donné le caractère basique du produit, avant rejet les effluents doivent être neutralisés à pH compris entre 6 et 8 à l'aide d'agents acides. Une fois cette opération effectuée, les effluents ne présentent pas de danger significatif pour les stations d'épuration et l'environnement.

Recommandations : du fait de sa haute concentration, utiliser **MOUSSTRAITE** avec précaution sur les métaux légers (aluminium, cuivre, laiton, etc...). Après application sur du matériel ayant un contact avec les denrées alimentaires, effectuer obligatoirement un rinçage à l'eau potable. Porter des gants, lunettes et un vêtement de protection approprié. En cas d'éclaboussures dans les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau.

D.A.C.D. ne peut avoir connaissance de toutes les applications dans lesquelles sont utilisés ses produits et des conditions de leur emploi. D.A.C.D. 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.