

CHLORAL MOUSSANT

**ALCALIN CHLORÉ MOUSSANT POUR NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
DANS LES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES**

CARACTÉRISTIQUES

Liquide concentré
Incolore à paille
pH (pur) : 14
Densité : 1,18 g/L
Moussant
Haute concentration en chlore actif

APPLICATIONS

Industries agroalimentaires : tables de travail, chariots, bacs inox ou plastiques, sur tout matériel : cuveries, pressoirs, bennes, tuyauteries, sols et locaux.

RECOMMANDATIONS & SÉCURITÉ D'EMPLOI

Déconseillé sur matériel en aluminium.
Utilisez les biocides avec précaution.
Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Ne pas mettre en contact avec un acide.
Tenir hors de portée des enfants.
Conserver à l'écart de l'humidité et des matières combustibles.
Consulter la fiche de données de sécurité avant emploi. Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.



PROPRIÉTÉS

Formulé à partir de sels alcalins et de composés chlorés permettant une action nettoyante, dégraissante et désinfectante sur les souillures organiques et les graisses animales.

CHLORAL MOUSSANT est moussant, il permet à la fois un bon dégraissage et une très bonne désinfection sur les sols et sur les parois verticales. Grâce à son pouvoir séquestrant vis-à-vis du calcium, **CHLORAL MOUSSANT** peut être utilisé avec des eaux à dureté variables.

MODE D'EMPLOI & DOSAGE

Respecter les doses d'emploi suivantes entre 2 et 3 % en fonction du degré de salissures.

Rincer abondamment à l'eau claire, le temps de contact ne doit pas dépasser 15 min afin de ne pas altérer le matériel.

Conforme aux normes EN 1276 - EN 13697 – EN 1650 :

- Bactéricide (condition de saleté) : 2 % - temps de contact 5 min
- Fongicide (condition de saleté) : 3 % - temps de contact 15 min

Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

USAGES RECOMMANDÉS

Désinfection des surfaces dures en essuyant ou frottant.
Désinfection des surfaces dures (drains, éviers) en versant.
Désinfection des équipements / matériaux par pulvérisation automatique dans des systèmes fermés (tunnels).
Désinfection des surfaces dures en contact avec de l'eau potable.
Désinfection des surfaces dures par pulvérisation.
Désinfection des surfaces dures (canalisations, tubes, membranes séparatrices / échangeurs d'ions et réservoirs de machines de remplissage ou similaires) dans les zones destinées à l'alimentation humaine et animale (production de boissons, production laitière et laitière, arrosage, etc.) par circulation (CIP).

TP 04 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

N° déclaration inventaire : 56553

Substances actives : Hypochlorite de sodium 5 % (m/m)

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter la fiche de données de sécurité.