

ALCAL CHLORE MOUSSANT

Détergent alcalin chloré moussant



DESCRIPTION & APPLICATION

ALCAL CHLORE MOUSSANT est un excellent dégraissant vis-à-vis des salissures organiques sèches ou cuites. Sa teneur élevée en chlore actif garantit un excellent pouvoir blanchissant par l'élimination des taches pigmentaires et une bonne activité désodorisante.

Son haut pouvoir moussant permet l'obtention d'une mousse compacte facilitant la visualisation des zones traitées et d'augmenter le temps de contact si nécessaire pour une désinfection efficace.

ALCAL CHLORE MOUSSANT est recommandé pour toutes surfaces en milieu alimentaire : industrie agro-alimentaire, abattoir, boucherie, charcuterie, industrie de transformation du lait... Uniquement pour usage professionnel.

ALCAL CHLORE MOUSSANT est autorisé pour les applications suivantes en :

- **TP4** : Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Rinçage obligatoire.

ALCAL CHLORE MOUSSANT est conforme aux exigences de l'arrêté du 8 septembre 1999 (modifié par arrêté du 19 décembre 2013) pris pour application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 concernant le nettoyage (suivi d'un rinçage à l'eau potable) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

NORMES DE DESINFECTION :

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) :
6 mois. Voir la date indiquée sur l'emballage.

NB : les pourcentages sont exprimés en % v/v

		ENTEROCOCCUS HIRAE	ESCHERICHIA COLI	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	PSEUDOMONAS AERUGINOSA	SALMONELLA TYPHIMURIUM	LISTERIA MONOCYTOGENES	CAMPYLOBACTER JEJUNI	CANDIDA ALBICANS	ASPERGILLUS NIGER
EN 1276	20°C – conditions de saleté – 5 min	3%	3%	3%	3%	6%	6%	6%		
EN 13697	20°C – conditions de saleté – 5 min	3%	3%	3%	3%	3%	3%	4%		
EN 13697	20°C – conditions de saleté – 15 min								0,25%	2%

MODE D'EMPLOI

ALCAL CHLORE MOUSSANT est typiquement utilisé en traitement de surfaces. Doser le produit dans l'appareil (canon à mousse) et appliquer sur les surfaces à nettoyer.

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE
T +33 5 53 05 47 01 • F +33 5 53 05 42 45 • W www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

ALCAL CHLORE MOUSSANT s'applique de la manière suivante :

- Enlever les souillures principales et rincer les surfaces/machines à nettoyer
- Appliquer la mousse à base de **ALCAL CHLORE MOUSSANT** à des concentrations de 2 à 6%(v/v) et à des températures de 30 à 40°C, en fonction de la nature et du degré des souillures et de la dureté d'eau.
- Rincer soigneusement après 10 - 15 minutes (dans l'heure suivant) et vérifier que tous les résidus du produit et de souillures ont été enlevés.

ALCAL CHLORE MOUSSANT peut être utilisé pour le nettoyage manuel de matériel de découpe et autre pour un nettoyage rapide et hygiénique des souillures sanguines.

Utilisez pour cet emploi **ALCAL CHLORE MOUSSANT** à des concentrations de 3 à 5%(v/v) et des températures de 30 à 40°C en fonction de l'usage des matériels et le degré des souillures.

Méthode de contrôle chimique de la solution diluée :

- Prise d'échantillon : 50 mL.
- Indicateur coloré : équivalent phénolphtaléine.
- Réactif de titration : HCl 0,25 N.
- Facteur de titration : 0,27203.

Concentration (en % w/v) = Volume d'HCl x Facteur de titration

Concentration (en g/L) = Concentration (en % w/v) x 10

Méthode de contrôle conductimétrique de la solution diluée (complémentaire) :

- Après prélèvement de la solution diluée, contrôler la conductivité à l'aide d'un conductimètre portable.

Conductivité à 1% = 6,1 mS/cm

CARACTÉRISTIQUES

Composants	Agents de blanchiment chlorés 5-15% ; Phosphonates, agents de surface non ioniques <5%. Substance active biocide : Hypochlorite de sodium (CAS n°7681-52-9) : 5,4% (m/m).
Aspect	Liquide visqueux
Couleur	Jaune pâle
Odeur	Chlorée
pH (100%)	13,5 ± 0,5
pH (1%)	12,3 ± 0,5
Densité	1,150 kg/L ± 0,025
Capacité complexante (1%)	21°f
Solubilité	Miscible dans l'eau en toutes proportions
Sensibilité au gel	+5°C

CHRISTEYNS FOOD HYGIENE SAS • ZA Les Farges • 24580 Rouffignac St Cernin • FRANCE

T +33 5 53 05 47 01 • F +33 5 53 05 42 45 • W www.christeyns-foodhygiene.fr / www.christeyns.com

Produits conçus et réalisés sous certification ISO 9001 et ISO 14001

RESISTANCE DES MATERIAUX

Il est possible d'appliquer **ALCAL CHLORE MOUSSANT**, lorsqu'il est utilisé selon le mode d'emploi recommandé, sur les surfaces couramment utilisées dans l'industrie agro-alimentaire.
Eviter le contact prolongé avec les surfaces sensibles aux alcalins chlorés (aluminium, galvanisé, alliages légers et/ou colorés, sols protégés ...).

ENVIRONNEMENT

ALCAL CHLORE MOUSSANT est un détergent désinfectant dont :

- Emballage 100 % recyclable.
- Eliminer ce produit et son récipient dans un centre de collecte des déchets dangereux ou spéciaux.
- Déchets / produits non utilisés : Eviter que le produit non dilué n'arrive dans les égouts ou les eaux de surface. Eliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux.

SECURITE

ALCAL CHLORE MOUSSANT est classifié selon l'ordonnance (CE) N°1272/2008 [UE-GHS/CLP] et est donc considéré comme un produit dangereux dans son état pur.

Ne jamais mélanger sans instruction **ALCAL CHLORE MOUSSANT** avec d'autres produits (et en particulier jamais avec les produits acides).

Lire attentivement la fiche de données de sécurité de **ALCAL CHLORE MOUSSANT** et suivre les conseils de manipulation du produit et des déchets.

ALCAL CHLORE MOUSSANT est un produit biocide à utiliser avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

STOCKAGE

Stocker **ALCAL CHLORE MOUSSANT** dans l'emballage original entre 5°C et 30°C.

EMBALLAGE

 UN 3266  Palettisation	Références	10002
	Unité de vente (UV)	JERRICAN 10L
	Poids net/UV (kg)	12,10
	Poids brut/UV (kg)	12,32
	UV/Palette	60
	H (mm) l x L (mm)	1070 800x1200
	Nb de couches UV/couche	3 20