

INDAL CHLOR M

Date de mise à jour : 16/09/2019

Version FT: 13

DESCRIPTION

Détergent désinfectant alcalin chloré moussant

INDAL CHLOR M est un détergent désinfectant alcalin chloré moussant aux propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes.

INDAL CHLOR M est un désinfectant bactéricide, levuricide et fongicide, virucide, sporicide et mycobactéricide.

Nettoyage de toutes les surfaces en industries agroalimentaires, en application mousse.

Nettoyage de toutes les surfaces en industries cosmétiques et pharmaceutiques en application mousse.

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5% (% m/m) de Cl actif

Réaliser un essai préalable sur les surfaces à traiter avant application.

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.

Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des Règlements CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr)

UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, procéder à un dégrossi et/ou un prélavage des surfaces à l'eau chaude puis appliquer le produit dans les conditions suivantes

Type de matériel :

Viande surface : tapis de convoyage, tables de découpe, matériels de fabrication, poussoirs, fumoirs, sols, murs.

Boisson surface : Tapis de convoyage, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.

Conserverie/Plats cuisinés/Panification surface : Tapis de convoyage, tables et matériels de fabrication, sols, murs.

Lait/Oeuf surface : Tapis de convoyage, moules, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.

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...). Industries cosmétiques. Industries pharmaceutiques	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage	Ambiante à 40°C	1,5% à 5%	5 à 15 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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide, Limpide

Couleur : Incolore à légèrement jaune

Densité : 1,16 ± 0,02 (20°C). Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle.

pH : 12,2 ± 0,2; sol. 1%, 20°C

Viscosité, dynamique : 23 mPa·s ±2, 20°C

Pouvoir séquestrant à 1% : 20 ° TH

INDAL CHLOR M

Date de mise à jour : 16/09/2019

Version FT: 13

DCO-valeur : 64mg O₂/g

Critères de contrôle: Voir bulletin d'analyse

PROPRIETES BIOCIDES

BACTERICIDIE - 2 % TP2, TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Lactobacillus brevis*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Typhimurium*, *Enterobacter cloacae*, *Campylobacter jejuni*, *Staphylococcus epidermidis*, *Proteus vulgaris*.

BACTERICIDIE - 2 % TP2, TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 10g/L de lait écrémé - Industries du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande, 5 g/L de Sodium dodécyl sulfate - Industrie cosmétique

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

BACTERICIDIE - 3 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus epidermidis*, *Corynebacterium xerosis*, *Proteus vulgaris*.

BACTERICIDIE à 3 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 10g/L de lait écrémé - industrie du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande, 5 g/L de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique

Souches testées : *Enterobacter cloacae*, *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

BACTERICIDIE - 1,5 % TP2, TP4

EN13623 - 5 min - 20°C, EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Legionella pneumophila*.

LEVURICIDIE - 1,5 % TP2, TP4

EN1650 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 5g/L de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique, 3 g/L d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Candida albicans*.

FONGICIDIE - 4 % TP2, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C - saleté. 10g/L de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/L d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*.

FONGICIDIE - 3 % TP2, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 5 g/L de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique

Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*.

LEVURICIDIE - 1,5 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/L lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Candida albicans*.

LEVURICIDIE - 2 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/L d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande, 5 g/L de sodium dodécyl sulfates - industrie cosmétique

Souches testées : *Candida albicans*.

FONGICIDIE - 4 % TP2, TP4

EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industries du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocytes de mouton - industries de la viande, 5 g/L de sodium dodécyl sulfate - industries cosmétiques

Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*.

INDAL CHLOR M

Date de mise à jour : 16/09/2019

Version FT: 13

SPORICIDIE - 5 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 20°C - Saleté. 3 g/L d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Bacillus subtilis*.

SPORICIDIE à 6 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 20°C - Saleté. 3 g/L d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Clostridium sporogenes*.

SPORICIDIE - 5 % TP2, TP4

EN13697 - 15 min - 20°C - Saleté. 3 g/L d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Bacillus Subtilis*, *Clostridium sporogenes*.

VIRUCIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN14476 - 15 min - 20°C - Saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Adénovirus, Norovirus.

VIRUCIDIE - 0,5 %

EN14676 - 15 min - 20°C - Saleté. 3 g/L d'albumine bovine+ 3mL d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Adénovirus, Norovirus, Poliovirus.

VIRUCIDIE PHAGE - 1 %

EN13610 - 15 min - 20°C - Saleté. 10g/L petit lait acide - condition saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Bacteriophage P001 et P008*.

MYCOBACTERICIDIE - 4 %

EN14348 - 15min - 20°C - Saleté. 3 g/L d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/L d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Mycobacterium terrae*, *Mycobacterium avium*.

MYCOBACTERICIDIE - 4 %

EN14563 - 15 min - 20°C - Saleté. 3 g/L d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Mycobacterium terrae*, *Mycobacterium avium*.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

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.

DDM : 9 mois, voir conditionnement.

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. 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.

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

INDAL CHLOR M

Date de mise à jour : 16/09/2019

Version FT: 13

CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Neutraliser le chlore avec du thiosulfate de sodium

Indicateur coloré : Phénolphtaléine (indicateur TA)

Doser jusqu'à zone de virage avec : HCL N/5 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 0,952

TRAITEMENTS DES DECHETS

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

Motif de la mise à jour : Spécifications

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

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié

ISO 9001

ISO 14001

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."