

NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE

1. Destination

CHR100 E/C est bactéricide fongicide POA-POV selon les normes EN 1275 et EN 1276.

CHR100 E/C est particulièrement adapté au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces agro-alimentaires des filières :

Viande, poisson, oeuf et transformations, restauration, distribution automatique d'aliments, conserverie d'alimentation humaine ou animale, conditionnements et transports alimentaires, distribution alimentaire, MGS, chambres froides, serres et abris de maraîchage et horticulture (vides de culture), compatible avec les bacs à ultrasons, CIP, NEP (nettoyage en place).

2. Propriétés

Son caractère alcalin fait de CHR100 E/C un produit fortement dégraissant sur les graisses animales et végétales. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou de potasse. Grâce à sa formulation adaptée, il permet une désinfection en profondeur des surfaces agro-alimentaires sans risque d'altération ultérieure des propriétés organoleptiques des aliments stockés à proximité.

Actif contre les salmonelles.

Destruction des processus de putréfaction, par son haut pouvoir de désodorisation.

3. Mode d'emploi

Traitement bactéricide : Dose d'emploi 0.75 %

Locaux de stockage, matériel de transport Produit d'origine animale (POA)

Locaux de préparation, matériel de transport Nourriture des animaux domestiques

Traitement bactéricide et fongicide : Dose d'emploi 1 %

Locaux et matériel de stockage, matériel de récolte et de transport Produit d'origine végétale (POV)

Locaux et matériel de culture Serre et abris

Utiliser CHR100 E/C à une concentration désinfectante de 1 % (diluer de préférence en eau tiède, 30° C environ).

Laisser agir pendant 5 minutes minimum puis rincer à l'eau potable. En cas de matériels particulièrement souillés par des matières organiques, utiliser CHR100 E/C à une concentration de 4 %. Appliquer CHR100 E/C par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.

Produit réservé aux utilisateurs professionnels

4. Caractéristiques

Composition :

Sels d'ammoniums quaternaires, sels alcalins, dégraissants, émulsionnants, tensio-actif non ioniques, inhibiteurs de corrosion.

Aspect : Liquide incolore

pH : 11.8

Masse volumique : 1 +/- 0.3

Parfum : Citron ou Eucalyptus

Préparation non soumise à l'étiquetage de toxicité nocivité selon la directive européenne N° 88/379 et ses adaptations. Eléments de composition en conformité avec la liste des produits autorisés pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires. Décret N° 73-138 du 12 Février 1973 et de l'arrêté du 87 Septembre 1999.

5. Stockage et étiquetage

GHS05 - CORROSIF

Conserver en emballage d'origine, hors de la portée des enfants, à l'abri du gel. Refermer l'emballage après chaque utilisation. Eviter tout contact avec la peau et les yeux. Porter des gants et des lunettes. En cas de contact avec les yeux ou la peau, laver immédiatement et abondamment à l'eau claire pendant 15 minutes. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.