

## CHLOR'MOUSS'

### DÉTERGENT DÉSINFECTANT ALCALIN CHLORÉ MOUSSANT



-  **Contact alimentaire**
-  **Conforme aux normes EN 1276 et EN 1650**
-  **Nettoie et désinfecte en une seule opération**

#### APPLICATION

Détergent désinfectant alcalin chloré à fort pouvoir moussant pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et matériels en industrie agro-alimentaire. Sa mousse adhérente permet de traiter les parois verticales.

Conçu pour l'élimination des souillures organiques et des graisses avec un effet de blanchiment sur les surfaces en polypropylène, résine et carrelage.

#### MODE D'EMPLOI

- Diluer le produit de 3 à 10% selon la désinfection souhaitée.
- Appliquer manuellement avec un pulvérisateur, à l'aide d'un canon à mousse ou d'une centrale mousse.
- Laisser agir 5 minutes. Frotter si nécessaire.
- Rincer à l'eau claire.

#### CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Densité à 20°C : 1,055 (± 0,010)

Taux de COV : -

Composition : Agents chlorés (3%), agents alcalins, agents de surfaces anioniques.

Conforme aux arrêtés ministériels du 8 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Couleur : Jaune pâle

pH pur à 20°C : 12 (± 0,05)

Odeur : Caractéristique

pH 1% à 20°C : 10 (± 0,05)



#### ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

Bactéricide conforme à la norme EN 1276 en conditions de saleté, à la dose de 3% (à 20°C, en 5 minutes). Également efficace sur Salmonella enterica dans les mêmes conditions.

Levuricide et fongicide selon la norme EN 1650 en conditions de saleté (à 20°C, en 5 minutes), à la dose de 5% sur Candida albicans, et à la dose de 10% sur Aspergillus niger.

Type de préparation : concentré soluble (SL). Utilisation : TP2 ou TP4.

#### SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium ou galvanisées. Ne pas mélanger à d'autres produits.

Stocker à température ambiante. Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

#### CONDITIONNEMENT & RÉFÉRENCE

Référence : • 4 bidons de 5L : 51601/5  
Unité de conditionnement (U.C) : Bidons de 5L  
Nbre U.C/carton : 4  
Nbre cartons/couche : 8  
Nbre couches/palette : 4  
Nbre cartons/palette : 32  
Nbre U.C/palette : 128

#### LOGISTIQUE

Référence	Code EAN produit	Code EAN carton	Code EAN palette
51600/5	3596780101916	83596780101912	13596780101913



MAJ Septembre 2021

Fiche de sécurité disponible sur demande ou sur le site [www.hygiene-et-nature.com](http://www.hygiene-et-nature.com)