

## FICHE TECHNIQUE

### ARTICLE

Désignation : Indal TA 400  
 Code Bobet : 2226 : bidon de 24 kg  
 Unité de vente : Unité  
 Code Douane : 39269097



↓  
lave-battes

### CARACTERISTIQUES

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Présentation : liquide limpide jaune
- Nature du produit : alcalin chloré
- Densité :  $1.21 \pm 0.02$ . Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle
- pH :  $12 \pm 0.5$  pH pur
- Viscosité, dynamique : 10 mPa.s; 20°C
- Pouvoir séquestrant à 1% : 30 °TH
- DCO-valeur : 1.2mg O<sub>2</sub>/g
- Matière active : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 4.4% (53g/litre) de Cl actif

#### PROPRIETES BIOCIDES:

Désinfectant autorisé par la ministère de l'Ecologie sous le numéro: 9000682

BACTERICIDIE à 3% pour locaux de stockage (dont parois), matériel de laiterie, matériel de transport; matériel de stockage, locaux de préparation de la nourriture d'élevage, matériel de transport de la nourriture d'élevage. Produits d'origine végétale (POV), Produits d'origine animale (POA), TP4  
 EN1276 - 5 Min - 20°C en condition de saleté (3 g/l d'albumine bovine). Souches additionnelles : Salmonella typhimurium ATCC 13311, listeria monocytogenes CIP 5953.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, type de produit (TP) n°:

- 3 - Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire
- 4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

### DESCRIPTION :

- Détergent désinfectant alcalin chloré non moussant aux propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes spécialement conçu pour les nettoyages quotidiens en circulation
- Formule très détergente grâce à sa composition riche en soude
- INDAL TA 400 ne contient pas de phosphates

## **MODE D'EMPLOI :**

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes:

\* Type de matériel : cuves, tanks, citernes, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits convoyage et cuisson, échangeurs thermiques, matériels de fabrication, moules, bassines...

\* Type d'industrie : Industries agroalimentaires (viande, poisson, salaison, lait, œuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)

\* Méthode : Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Circulation en tunnel, armoire de lavage, bac turbo

\* Température utilisation : 10 à 50°C. Max 60°C

\* Concentration d'utilisation : 0.5 à 5 %

\* Temps de contact : 1 à 15 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

## **UTILISATION / ENTRETIEN :**

- L'INDAL TA 400 est prévu pour une utilisation en circuits et en tunnels dans le secteur agroalimentaire : industrie laitière, industrie des boissons, industrie de la viande et de la pêche

- Ce produit est compatible avec les inox, PVC, polyéthylène, polypropylène, verre, caoutchouc

## **SÉCURITÉ :**

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

### 1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Le produit étant corrosif, manipuler avec précaution.
- Se référer à l'étiquette ou la FDS.

### 2°) STOCKAGE

- La DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) est de 9 mois
- Stocker dans son emballage d'origine, à l'abri des courants d'air
- Prévoir une zone en rétention, ou des matériaux absorbants en cas de fuite

## **NORMES :**

- 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

- produit utilisable en Agriculture Biologique an application de Règlement CE N° 834/2007

## **IDENTIFICATION DES DANGERS :**

- L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

De façon générale, ne jamais mélanger deux produits de nettoyage, notamment sous leur forme concentrée.

### ATTENTION!

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

