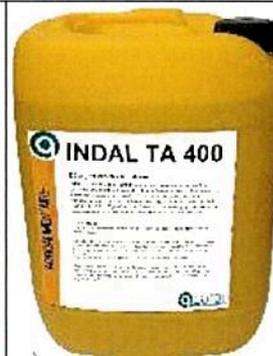


FICHE TECHNIQUE

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 ± 0.02 . Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle
- pH : 12 ± 0.5 pH pur
- Viscosité, dynamique : 10 mPa.s; 20°C
- Pouvoir séquestrant à 1% : 30 °TH
- DCO-valeur : 1.2mg O₂/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.

