

FICHE TECHNIQUE

F-ALCL-NM 148

DÉTERGENT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT
ALCALIN CHLORÉ NON MOUSSANT
BACTÉRICIDE FONGICIDE SPORICIDE VIRUCIDE
USAGE PROFESSIONNEL

F-ALCL-NM 148 est une préparation en eau désionisée à base d'hydroxyde de sodium, de sels alcalins stabilisants, d'hypochlorite de sodium.

Eléments de composition autorisée par l'arrêté du 8/09/99 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

Produit de nettoyage et de désinfection pour les bâtiments et les installations de la production végétale biologique y compris le stockage dans une exploitation agricole visés au titre II, chapitre 3, point 3.3 (JORF du 15 janvier 2010) - règlements (CE) n° 834/2007 ET 889/2008.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Etat physique	: LIQUIDE
Masse volumique	: 1180 G/L ± 20 G/L
Réaction chimique	: ALCALINE
PH à 5 %	: 12.8 ENVIRON
Aspect	: LIMPIDE
Couleur	: INCOLORE

PROPRIETES PRINCIPALES

F-ALCL-NM 148 a un haut pouvoir **DÉTERGENT** et **NETTOYANT** à basse concentration

F-ALCL-NM 148 **NETTOIE** et **DÉGRAISSE** en Agroalimentaires POA, POV les locaux, matériels de transport et de stockage, les récipients, surfaces, matériels en aciers inoxydables, en matières plastiques, stratifiés, polyesters, polyéthylènes, les sols carrelés ou en béton, et autres supports compatibles avec l'utilisation d'un nettoyant alcalin puissant.

F-ALCL-NM 148 est utilisable dans les systèmes NEP ou CIP de nettoyage des installations, tuyauteries par circulation.

F-ALCL-NM 148 s'utilise en agroalimentaire pour le nettoyage désinfection tel :

- Transformation de produits carnés : circuit, cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits convoyage et cuisson.
- Production de boissons : circuits, tanks, citernes, convoyeurs, échangeurs thermiques, matériels de fabrication.
- Conserverie/Plats cuisinés/Panification : cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits.
- Lait/Oeuf circuit : tanks, citernes, circuits, échangeurs thermiques, moules, bassines, matériels de fabrication.
- En vitivinicole : nettoyage détachage des matériels : machines à vendanger, bennes, paniers, sols, cuveries, circuits soutireuses, filtres, etc...
- DETARTAGE des cuves : par circulation trempage, élimination des tartres organiques (gravelle).



Spécial hygiène en agroalimentaire



Bactéricide				
EN1276	à 0,25 %	5 Min 20°C	en condition de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine)	TP4
EN1276	à 2 %	5 min 40°C	en condition de saleté (3 g/l d'albumine bovine)	TP4
EN1276	à 0,5 %	15 min 40°C	en condition de saleté (10g/l de lait écrémé)	pour matériel de laiterie. TP4
EN13623 (suspension) EN13697 (surface)	1,5% v/v	5 Min 20°C	conditions de saleté (3 g/L albumine).	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152
Fongicide				
EN1650	à 0,25 %	15 Min 40°C	en condition de saleté (10g/l de lait écrémé)	pour matériel de laiterie. TP4
EN1650	à 5 %	5 Min 40°C	en condition de saleté (3 g/l d'albumine bovine)	TP4
Sporicide				
EN13704	à 3 %	15 min 40°C	en condition de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine)	TP4
Virucide				
EN13610	à 1 %	5 min 40°C	en condition de Saleté (10g/l de lait écrémé)	pour matériel de laiterie. TP4

MODES ET DOSES D'EMPLOI

- Diluer dans de l'eau juste avant utilisation dans un récipient en plastique parfaitement propre et rincé, appliquer la solution en bain, pulvérisation ou par circulation (N.E.P).
- Selon le cas, après un pré-rinçage des surfaces, matériels ou circuits à l'eau claire :

◆ APPLICATION

- Par trempage, aspersion, pulvérisation ou circulation avec une solution dans l'eau froide ou chaude (5 à 40°C)

◆ CONCENTRATION

- De 1 à 5% v/v

Laisser agir 5 à 30 minutes suivant le cas.

Procéder à un rinçage terminal contrôlé à l'eau potable des surfaces et matériels

RECOMMANDATIONS



H290 Peut être corrosif pour les métaux.

H314 Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires graves. H400 Très toxique pour les organismes aquatiques.

H411 Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. EUH031

Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique.

P234 Conserver uniquement dans le récipient d'origine. P273 Éviter le rejet dans l'environnement. P280 - Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage. P301+P330+P331 EN CAS D'INGESTION: rincer la bouche. NE PAS faire vomir. P303+P361+P353 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/Se doucher. P305+P351+P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer.

PRÉCAUTIONS ET CONTRE INDICATION :

Usage TP 4 : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5% (60g/litre) de Cl actif

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

Nettoyage du matériel d'application par rinçage à l'eau.

Ne pas utiliser sur alliages légers, étamés, galvanisés ou surfaces sensibles aux produits alcalins.

Dans le cas de surfaces fragiles, sensibles aux agents oxydants forts, faire un essai dans un endroit caché afin d'observer compatibilité et concentration de la solution de nettoyage avec le support.

Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière ou du soleil, stocker dans un endroit tempéré.

Refermer l'emballage après chaque utilisation.

En cas de rejets importants, se conformer à la réglementation locale, neutralisation à un pH compris entre 5.50 et 8.50.

Ne pas rejeter le produit pur à l'égout.