RCI
Rhône Chimie Industrie

Détergent alcalin chloré moussant

CHLORANE NF

Désinfectants

Saponifie, désincruste et désinfecte !

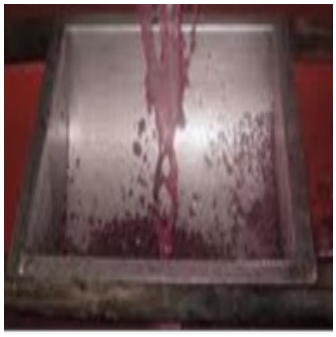


Présentation

Alcalin chloré liquide, détergent dégraissant moussant, bactéricide, levuricide et fongicide, pour le nettoyage et la désinfection simultanés.

Points forts

- **Bactéricide, levuricide, virucide**
- **Dégraissant moussant à action blanchissante**
- **N'altère pas les supports**
- **Sans parfum**







Propriétés

- Nettoyant dégraissant allié à la puissance désincrustante des produits chlorés à la force de nettoyage des produits alcalins.
- Adapté au nettoyage de toutes les salissures organiques, même les plus tenaces (ex : les huiles, graisses, moisissures, vin, sang, sucre, sucs, etc.), sur toutes les surfaces, les sols ou équipements.
- La mousse générée facilite son utilisation sur les surfaces verticales et augmente le temps de contact, elle pénètre dans tous les interstices et permet un nettoyage en profondeur.
- Contient un agent de blanchiment et un complexant du calcaire qui lui confère autant d'efficacité en eaux dures qu'en eaux douces.
- 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.

Mode d'emploi

- Respecter les doses d'emploi suivantes : entre 2 et 3 % en fonction du degré de salissures.
- Utiliser de préférence en eau adoucie.
- Rincer abondamment à l'eau claire, le temps de contact ne doit pas dépasser 15 mn afin de ne pas altérer le matériel.
- Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium.

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : CLO01779
Aspect : Liquide
Couleur : Incolore à jaune
Odeur : Chlorée
Densité : 1,15

Caractéristiques techniques

pH : 13,7

Réglementation

Contact Alimentaire : Oui
Type de formulation : EC
MA : Hypochlorite de sodium (CAS:7681-52-9) : 5 % (m/m).
N° inventaire : FR-2022-0026-01-02
Activité : Usage professionnel avec certibiocide

TP : TP04 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Activité	Normes	Conditions propreté	Conditions saleté	Temps de contact
Bactéricide	EN 1276 EN 13697 EN 1650	0,70%	5,80%	5 min
Bactéricide + levuricide		0,70%	_	15 min
Bactéricide + Levuricide + Fongicide		2,90%	5,80%	15 min

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 5 L
Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Pour une conservation optimale du produit, stockage obligatoire en emballage d'origine bien fermé, entre 5° et 25°C .
Temperature de stockage : Entre 5 et 25°C
Durée de stockage conseillée : 5 mois