

## 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

- Détergent désinfectant moussant
- Blanchissant
- Milieu agroalimentaire
- Excellent séquestrant



### 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

**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		0,70%	5,80%	5 min
Bactéricide + levuricide	EN 1276 EN 13697 EN 1650	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

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.

**Température de stockage :** Température ambiante

**Durée de stockage conseillée :** 5 mois