

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **BASO DW CHLORE EXTRA**

Code Bobet : **23577 : 5L**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Aspect : limpide
- Couleur: légèrement jaune
- Densité :  $1.21 \pm 0.02$  (20°C). Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle
- pH pur :  $>13$  (20°C)
- pH à 1% dans l'eau distillée :  $12.4 \pm 0.2$  à 20°C
- Viscosité, dynamique :  $< 10$  mPa.s, 20°C
- Pouvoir séquestrant à 1% : 30° Th (20°C)
- DCO-valeur : 1.2 mg O<sub>2</sub>/g (20°C)
- Matière active : Hypochlorite de sodium (n°CAS 7681-52-9) à 5% de Cl actif

**DESCRIPTION :**

- Détergent désinfectant alcalin chloré non moussant
- Liquide de lavage machine chloré désinfectant - fortement alcalin
- Son fort pouvoir alcalin et oxydant élimine les souillures les plus difficiles
- Très fortement séquestrant, il empêche le dépôt du calcaire sur la vaisselle et dans la machine
- Fortement dispersant, il élimine facilement les souillures grasses
- Utilisable en machines lave-vaisselles, tunnels et lave-verres

## PROPRIETES BIOCIDES :

- BACTRICIDIE à 2% - TP4, TP2

EN 1276 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella Typhimurium, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes

- BACTERICIDIE à 3% - TP4, TP2

EN 13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella Typhimurium, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes

- BACTERICIDIE à 0.5% - TP4, TP2

EN1276 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Enterococcus faecium

- BACTERICIDIE à 1% - TP4, TP2

EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Enterococcus faecium

- LEVURICIDIE à 1.5% - TP4, TP2

EN1650 - 5 Min - 20°C, EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine+3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Candida albicans

- VIRUCIDIE - 0,5 % TP4, TP2

EN14476 - 15 min - 20°C, EN14476 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/L d'albumine bovine + 3 mL d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : Adénovirus, Norovirus, Poliovirus, Parvovirus.

- VIRUCIDIE PHAGE - 0,5 % TP4, TP2

EN13610 - 5 min - 40°C - saleté. 10 g/l de petit-lait acide - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : Bactériophage P001, Bactériophage P008.

- SPORICIDIE - 6 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 20°C, EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : Bacillus subtilis, Clostridium sporogenes.

- MYCOBACTERICIDIE - 5 % TP2, TP4

EN14348 - 15 min - 20°C, EN14563 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : Mycobacterium avium, Mycobacterium terrae.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

### **MODE D'EMPLOI :**

- Selon les conditions et le plan d'hygiène, procéder à un dégrossi et/ou un prélavage des surfaces à l'eau chaude puis appliquer le produit dans les conditions suivantes :

- Pour les collectivités :

\* Méthode : Machines lave-vaisselle et tunnels

\* Température d'utilisation : Ambiante à 60°C

\* Concentration d'utilisation : 0 à 10°TH - 1 à 2 g/l. 10 à 35°TH - 2 à 4 g/l

\* Temps de contact : 1 minute minimum, variable selon cycle

- Pour les collectivités :

\* Méthode : Lave-verres

\* Température d'utilisation : Ambiante à 60°C

\* Concentration d'utilisation : 20 à 30 ml par cuve (20L). Tous les 3 paniers rajouter 25 ml

\* Temps de contact : 1 minute minimum, variable selon cycle

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

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

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

\* Température d'utilisation : Ambiante à 60°C

\* Concentration d'utilisation : 0.5 à 5%

\* Temps de contact : 1 à 15 min

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

**UTILISATION / ENTRETIEN :**

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

**CONDITIONNEMENT :**

Bidon de 5 litres

**SÉCURITÉ :**

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

**1°) MANIPULATIONS**

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Se référer à l'étiquette ou la FDS.

**2°) STOCKAGE**

- La DDM (Date de Durabilité Minimale) est de 9 mois
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.
- Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos.
- Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.
- Conserver à l'écart des acides
- Craint le gel

**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.

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)).