

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Eau de javel forte**

Codes Bobet :

**15989 : bidon de 24 kg****21768 : Fût de 240 kg**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

Désinfectant oxydant

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Présentation : liquide jaune
- Densité à 20°C :  $1.23 \pm 0.02$
- pH à 20°C :  $> 12 \pm 0.5$  ; pH pur
- Viscosité, dynamique : 2.65 mPa/s (20°C)
- Matière active : Hypochlorite de sodium (n°CAS 7681-52-9) à 13% environ (150g/litre) de Cl actif

## PROPRIETES BIOCIDES

BACTERICIDIE - 0,06 %

EN1276 - 5 Min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté

Souches testées :

BACTERICIDIE - 1 %

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

FONGICIDIE - 0,28 %

EN1650 - 15 Min - 20°C - propreté. 0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté

FONGICIDIE - 1 %

EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

SPORICIDIE - 0,3 %  
EN13704 - 60 min - 20°C

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

- 2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux
- 3 - Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire
- 4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
- 5 - Désinfectants pour eau de boisson

## **DESCRIPTION :**

- Désinfectant à large spectre
- Agent de blanchiment chloré à fort pouvoir oxydant pour élimination des tâches (sang)
- Concentration élevée en chlore, stabilité importante

## **MODE D'EMPLOI :**

- Compatible avec inox, PVC, polyéthylène, polypropylène, verre et caoutchouc
- Comme tous produit à forte teneur en chlore actif, il est recommandé de limiter les temps de contact à 10 minutes.

Conformément à la législation en vigueur, tout produit détergent doit être rincé obligatoirement à l'eau potable.

## **UTILISATION / ENTRETIEN :**

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique dans les conditions suivantes:

1°) Type de matériel : Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires ou non et l'environnement des ateliers.

\* Type d'industrie : industrie agroalimentaire (viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)

\* Méthode : Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Surface par pulvérisation. Surface par trempage.

\* Concentration : 1 à 10%

\* Température : 10 à 50°C (max 60°C)

\* Temps de contact : 5 à 30 minutes

2°) Type de matériel : Distributeur automatique ou manuel

\* Type d'industrie : Bâtiment d'élevage agricole, industrie agroalimentaire

\* Méthode : Traitement d'eau en continu

\* Concentration : 10g/m<sup>3</sup> (10 ppm)

\* Température : Ambiante

\* Temps de contact : > 30 minutes

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

## **CONDITIONNEMENT :**

Bidon de 24 kg ou fût de 240 kg

## **SÉCURITÉ :**

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

**1°) MANIPULATIONS**

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Usage strictement réservé aux professionnels
- L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux

**2°) STOCKAGE**

- La DDM (Date Durabilité Minimum) est de 6 mois
- Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos
- Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé
- Conserver à l'abri de la lumière solaire directe
- Craint le gel
- Température de stockage : 15-25°C recommandé

Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage . Eviter toute exposition inutile. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Ne pas respirer les gaz/vapeurs/fumées/aérosols

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

**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
- Répond aux critères de pureté des produits destinés au traitement de l'eau pour la consommation humaine selon la norme EN901, type 2
- Répond aux critères de pureté des auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine tels que définis dans le décret 2011-509 et l'arrêté du 19-10-2006 modifié
- 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)).

**ALIMENTARITE :**

- Convient pour application en traitement de l'eau de boisson
- Convient au traitement des fruits et légumes et champignons destinés à la mise en conserve et à la congélation et fruits, légumes et champignons crus prêts à l'emploi (dits 4ème gamme) selon les prescriptions de l'arrêté du 19/10/2006 modifié, soit une concentration maximum 80ppm de chlore dans le bain suivi d'un rinçage à l'eau potable

**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.