

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**

Désignation : **Indal ATS**

Code Bobet : **21431 : Bidon de 25 kgs**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Présentation : liquide incolore à légèrement ambré
- Nature du produit : alcalin fort non moussant
- Densité : 1.284 ± 0.005 (20°C)
- pH : 12 ± 0.5 ; sol. 1%, 20°C
- Viscosité, dynamique : 14 mPa.s; 20°C
- Pouvoir séquestrant à 1% : 50°TH (20°C); sol 1%
- DCO-valeur : 58 mg O₂/g (20°C)

DESCRIPTION :

- Alcalin fort non moussant, émulsifiant, dispersant, saponifiant au pouvoir séquestrant très élevé
- Adapté au nettoyage en phase unique des circuits froids et selon l'encrassement de certains circuits chauds tels que des échangeurs à plaques ou tubulaires

MODE D'EMPLOI :

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

- Industries agroalimentaires (viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)

* Type de matériel :

> Lait/oeuf circuit : cuves, tanks, citernes, circuits, échangeurs thermiques, moules, bassines, matériels de fabrication

> Boisson circuit : cuves, tanks, citernes, circuits convoyage, échangeurs thermiques, matériels de fabrication

> Conserverie/plats cuisinés/panification circuit : cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits

> Viande circuit : cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits convoyage et cuisson

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

* Température d'utilisation : 50 à 100°C. 100 à 140°C

* Concentration d'utilisation : 1 à 5%

* Temps de contact : 1 à 15 min. > 30 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire

UTILISATION / ENTRETIEN :

- Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc

SÉCURITÉ :

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

1°) MANIPULATION :

- 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 Minimum) est de 2 ans (voir conditionnement)
- 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

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

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). Non conforme pour une utilisation en production végétale biologique.

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.

CONTROLE DE CONCENTRATION :

- Prise d'échantillon : 10 ml
- Indicateur coloré : Phénolphtaléine
- Doser jusqu'à zone de virage avec : HCL N/5 puis noter le volume "V"
- Résultat du test de concentration en % : Volume "V" x 0.37