

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Indal CTP 45**Code Bobet : **6482 : bidon de 25 kg**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Présentation : liquide limpide, incolore à jaune pâle
- Densité à 20°C : 1.40 ± 0.02
- Viscosité à 20°C : 35 mPa.s (20°C)
- Complexant : polyacrylates et phosphonates
- Sensibilité au gel : + 1°C

**DESCRIPTION :**

- Produit détergent fortement alcalin utilisable en circuits et sur station NEP.
- Elaboré sur une lessive de soude, l'INDAL CTP 45 se révèle particulièrement efficace pour toutes les salissures organiques.
- La spécialité INDAL CTP 45 peut être utilisée en présence d'eau dure, les qualités séquestrantes permettent de réduire le nombre de passages acides. Le produit est non moussant.
- Il permet une véritable économie par rapport à l'usage de la lessive de soude. (gain en énergie, en produits acides, en dimensionnement des stockages, moins de livraisons).

**MODE D'EMPLOI :**

- Ne pas utiliser sur les alliages de métaux légers
- Circulation en tunnel, armoire de lavage. Circulation en nettoyage en place NEP/CIP
- Concentrations moyennes de 0.5 à 5%
- Températures d'utilisation : de 50 à 140°C

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

**UTILISATION / ENTRETIEN :**

L'INDAL CTP 45 a été étudié pour une utilisation en NEP dans les principaux secteurs de l'agro-alimentaire : Industrie laitière, Industrie de la boisson, Industrie de la viande et de la pêche.

**Sécurité :**

## USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

## 1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Le produit étant corrosif, manipuler avec précaution.

- Se référer à l'étiquette ou à la FDS.

## 2°) STOCKAGE

- La DDM (Date Durabilité Minimum) est de 24 mois
- Stocker dans son emballage d'origine, à l'abri des courants d'air.
- Prévoir une zone en rétention, ou des matériaux absorbants en cas de fuite.

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](http://www.inao.gouv.fr)).
- La DCO est de 26 mg/g, la teneur en P2O5 de 1% et la teneur en azote organique de 0.70 mg/g.

## **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.