



RESTAURATION PROFESSIONNELLE



DÉCONTAMINANT VÉGÉTAUX

DÉSINFECTANT PRIMEUR

Réf : DECONTVEGET



RESTAURATION



POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE,
UTILISER UN SYSTÈME AUTOMATIQUE
DE DOSAGE DU TYPE :
DOSEUR PROPORTIONNEL VENTURI
OU POMPE DOSEUSE PÉRISTALTIQUE

DECONTAMINANT VÉGÉTAUX est un auxiliaire technologique pour le traitement des légumes (fruits, légumes, champignons, salades de 4ème gamme) conformément à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires - version consolidée au 22 mars 2014. Il permet une meilleure conservation des légumes lors de leurs préparations.

Domaines d'application : cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...), locaux techniques, gymnases, piscines, établissements scolaires...

- DÉSINFECTION EN CRUDITÉS ET FRUITS
- CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES



sanopro

Version 5.2 applicable le 20/12/2018



DÉCONTAMINANT VÉGÉTAUX

CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 1 an



Bidon 5 L



Carton 3 x 5 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaunâtre

Densité : 1.05 ± 0,02g/cm³

Parfums disponibles : Chloré

pH : 12 ± 0,5



(Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) : agent blanchiment chloré. Matière active : chlore actif à 2,6%.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

MÉTHODOLOGIE



- 💧 **Dilution :** 30 ml pour 50 litres d'eau : conformément à l'arrêté, la dose maximale de chlore actif doit être de 80 ppm. (1) Doser la dilution manuellement ou avec un système de dosage automatique ou en centrale de dilution. (2) Laisser tremper les légumes pendant 5 min dans la solution. (3) Rincer ensuite les légumes dans un bac d'eau froide pendant au moins 5 min.

RÉGLEMENTATION

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel - Utilisez les biocides avec précaution, avant toute utilisation, lisez les étiquettes et les informations sur le produit.

Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48. Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Arrêté du 08 09 1999 modifié par l'arrêté du 19 12 2013). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable. ACTIVITE BACTERICIDE : Norme EN 1276. Pour plus d'informations sur la désinfection, se reporter aux tableaux édités par la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel (www.eaudejavel.fr). Pour des raisons de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.



Version 5.2 applicable le 20/12/2018