

RESTAURATION PROFESSIONNELLE



PH
11.75



IDÉAL POUR
CENTRALE

SANOCHLORE

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT CHLORÉ ALIMENTAIRE

Réf : DEGCHLOR



MATERIELS



SURFACES

SANOCHLORE est un désinfectant chloré bactéricide et fongicide, destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Efficace dès la première utilisation, il blanchit les surfaces et convient particulièrement aux centrales à mousse.

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...

- ✓ ULTRA DÉSINFECTANT
- ✓ IDÉAL MÉTIERS DE BOUCHE ET ARTISANAT ALIMENTAIRE
- ✓ FONGICIDE
- ✓ BACTERICIDE



sanopro

Version 2.0 applicable le 01/01/2018

SANOCHLORE

CONDITIONNEMENT

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



Bidon 5 L



Carton 4 x 5 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune

Densité : $0.99 \pm 0,01 \text{ g/cm}^3$
Parfums disponibles : Non parfumé

pH : $11.75 \pm 0,5$

Contient parmi d'autres composants : moins de 5% : phosphonates, agent de surface non ionique, agent chloré.

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 : 2 à 4 %. (1) (2) Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate. Ouvrir la vanne d'alimentation de la centrale de désinfection, et sélectionner la position « Lavage ». (3) Pulvériser sur les sols à nettoyer. (4) Laisser agir 5 à 15 min (en IAA 15 à 30 min). (5) Puis brosser à l'aide d'un balai brosse. (6) Sélectionner la position « Rinçage ». Rincer à l'eau potable. Racler vers les siphons de sols. Evacuer les déchets restants dans les siphons. Nettoyer les filtres.

RÉGLEMENTATION

Activité	Dilution	Temps de contact	Normes (20°C)	Souches
 Bactéricide	 1.50 %	 5 min	EN 1276 (homologation) conditions de saleté (3g/L albumine bovine) EN 1276 (Tests complémentaires hors homologation) conditions de saleté (3g/L albumine bovine)	☒ Pseudomonas aeruginosa CIP 103467 ☒ Staphylococcus aureus CIP4.83 ☒ Enterococcus hirae CIP 58.55 ☒ Escherichia coli CIP 54 127 ☒ Salmonella typhimurium CIP 58 58 ☒ Listeria monocytogènes CIP 78 38
	 2.00 %	 5 min	EN 13697 (Tests complémentaires hors homologation) conditions de saleté (3g/L albumine bovine)	☒ Pseudomonas aeruginosa CIP 103467 ☒ Staphylococcus aureus CIP4.83 ☒ Enterococcus hirae CIP 58.55 ☒ Escherichia coli CIP 54 127
 Fongicide	 2.00 %	 15 min	EN 1650 (Tests complémentaires hors homologation) conditions de saleté (3g/L albumine bovine)	☒ Candida albicans CIP 4872
	 4.00 %			☒ Aspergillus niger CIP 1431.83
Concentration chlore actif : 34,24 g/L - Pourcentage de chlore actif : 3,26 % TP4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.				

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Conforme à la directive 67/548/CE, au règlement REACH 1907/2006/CE et au règlement CLP 1272/2008/CE. Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez-vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.



Version 2.0 applicable le 01/01/2018