

CHLOR'MOUSS'

DÉTERGENT DÉSINFECTANT ALCALIN CHLORÉ MOUSSANT



- Contact alimentaire
- Bactéricide, Levuricide, fongicide, virucide
- Nettoie et désinfecte en une seule opération

APPLICATION

Détergent désinfectant alcalin chloré à fort pouvoir moussant pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et matériels en industrie agro-alimentaire. Sa mousse adhérente permet de traiter les parois verticales.

Conçu pour l'élimination des souillures organiques et des graisses avec un effet de blanchiment sur les surfaces en polypropylène, résine et carrelage.



MODE D'EMPLOI

- Diluer le produit de 2 à 8 % selon la désinfection souhaitée.
- Appliquer manuellement avec un pulvérisateur, à l'aide d'un canon à mousse ou d'une centrale mousse.
- Laisser agir 5 minutes. Frotter si nécessaire.
- Rincer à l'eau claire.

CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune pâle

Odeur : Caractéristique

Densité à 20°C : 1,055 (± 0,010)

pH pur à 20°C : 14 (± 0,05)

pH 1% à 20°C : 10 (± 0,05)

Taux de COV : -

Composition : Agents chlorés (3%), agents alcalins, agents de surfaces anioniques.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

Contient 35,0 g/kg de chlore actif (CAS 7681-52-9). Type de préparation : SL. Utilisation : TP2 et TP4.

SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Ne pas utiliser sur des surfaces en aluminium ou galvanisées. Ne pas mélanger à d'autres produits.

Stocker à température ambiante. Craint le gel.

Réservé à l'usage professionnel.

ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

INDUSTRIES : Conditions générales obligatoires					
NORME	SOUCHES	%	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS
BACTERICIDIE					
NF EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	2%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2,5%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1,5%			
	Proteus vulgaris ATCC 13315	1,5%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	1,5%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	3%			
	Staphylococcus epidermidis DSM 20044	3%			
	Corynebacterium xerosis DSM 20743	3%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%			
NF EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	2%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Enterobacter cloacae DSM 6234	0,5%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	0,5%			
	Proteus vulgaris ATCC 13315	1,5%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	1,5%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	4%			
	Staphylococcus epidermidis DSM 20044	4%			
	Corynebacterium xerosis DSM 20743	4%	50°C	5 min	
	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	2%			
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%			
		Enterococcus faecium ATCC 6057	2%	60°C	
NF EN 13623	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	2%	20°C	5 min	
LEVURICIDIE / FONGICIDIE					
NF EN 1650	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	50°C	5 min	

	Levuricide/Fongicide (suite)				
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	60°C	1 min	
NF EN 13697	Candida albicans ATCC 10231	2%	20°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	5%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	2%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	3%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	60°C	1 min	
MYCOBACTERICIDIE					
NF EN 14348	Mycobacterium terrae ATCC 15755	6%	20°C	15 min	Conditions de saleté
	Mycobacterium avium ATCC 15769	6%	20°C	15 min	
	Mycobacterium terrae ATCC 15755	6%	20°C	15 min	Conditions de saleté avec sang
	Mycobacterium avium ATCC 15769	6%	20°C	15 min	
NF EN 14563	Mycobacterium terrae ATCC 15755	5%	20°C	15 min	Conditions de saleté
	Mycobacterium avium ATCC 15769	5%	20°C	15 min	
	Mycobacterium terrae ATCC 15755	6%	20°C	15 min	Conditions de saleté avec sang
	Mycobacterium avium ATCC 15769	6%	20°C	15 min	
BACTERIOPHAGIE					
NF EN 13610	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	2%	20°C	15 min	Petit-lait acide
	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	1%	40°C	5 min	
VIRUCIDIE					
NF EN 14476	Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)	1%	20°C	15 min	Conditions de saleté avec sang
	Adénovirus type 5, souche Adenoid 75,	0,5%	20°C	15 min	
	Norovirus murin, souche S99 Berlin	0,5%	20°C	15 min	
	Murine Parvovirus, strain Crawford,	0,5%	50°C	5 min	
	Murine Parvovirus, strain Crawford,	0,5%	60°C	1 min	
SPORICIDIE					
NF EN 13704	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	20°C	15 min	Conditions de saleté
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	8%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	6%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	
NF EN 13697	Bacillus subtilis ATCC 6633	7%	20°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	8%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	

INDUSTRIES :	Industries de la viande
---------------------	--------------------------------

NORME	SOUCHES	%	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS
BACTERICIDIE					
NF EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	3%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	3%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	2%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	2%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	2%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%			
	Enterococcus faecium ATCC 6057	0,8%	60°C	1 min	
NF EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	4%	20°C	5 min	
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	3%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	2%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	3%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%			
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2%	60°C	1 min	
LEVURICIDIE / FONGICIDIE					
NF EN 1650	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	60°C	1 min	
NF EN 13697	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	Conditions de saleté
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	2%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	3%	50°C	5 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	60°C	1 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	3%	60°C	1 min	

INDUSTRIES : Industries du lait							
NORME	SOUCHES	%	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS		
BACTERICIDIE							
NF EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	3%	20°C	5 min	Conditions de laiterie		
	Enterobacter cloacae DSM 6234 Lactobacillus brevis DSM 6235	1% 2%	20°C	5 min			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311 Campylobacter jejuni DSM4688	1,5% 2%					
	Listeria monocytogenes DSM27575	3%					
	Enterococcus faecium ATCC 6057 Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5% 1%				50°C 60°C	5 min 1 min
	NF EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	4%	20°C		5 min	
		Enterobacter cloacae DSM 6234 Lactobacillus brevis DSM 6235	1% 3%	20°C		5 min	
		Salmonella typhimurium ATCC 13311 Campylobacter jejuni DSM4688	1% 2%				
Listeria monocytogenes DSM27575		4%					
Enterococcus faecium ATCC 6057 Enterococcus faecium ATCC 6057		2% 2,5%	50°C 60°C				5 min 1 min
LEVURICIDIE / FONGICIDIE							
NF EN 1650		Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2% 4%	20°C		5 min 15 min	Conditions de laiterie
		Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	1,5% 2,5%	50°C		5 min 5 min	
	Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	1% 2,5%	60°C	1 min 1 min			
	NF EN 13697	Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5% 4%	20°C	5 min 15 min		
		Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2% 3%	50°C	5 min 5 min		
		Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	1,5% 3%	60°C	1 min 1 min		

BACTERIOPHAGIE					
NF EN 13610	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	2%	20°C	15 min	Conditions de laiterie
	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	1%	40°C	5 min	
SPORICIDIE					
NF EN 13704	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	20°C	15 min	Conditions de laiterie
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	7%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	6%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	
NF EN 13697	Bacillus subtilis ATCC 6633	6%	20°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	20°C	15 min	
	Bacillus subtilis ATCC 6633	5%	50°C	15 min	
	Clostridium sporogenes 51 CIP 7 939	6%	50°C	15 min	

INDUSTRIES :	Industries de la cosmétique
---------------------	------------------------------------

NORME	SOUCHES	%	T°C	TEMPS de CONTACT	CONDITIONS
BACTERICIDIE					
NF EN 1276	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	2%	20°C	5 min	Conditions de sauté avec SDS (Sodium Dodecyl Sulphate)
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	2%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	1%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	1%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2%			
NF EN 13697	Enterococcus hirae ATCC 10541 Escherichia coli ATCC 10536 Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442 Staphylococcus aureus ATCC 6538	4%	20°C	5 min	
	Enterobacter cloacae DSM 6234	1%	20°C	5 min	
	Lactobacillus brevis DSM 6235	3%			
	Salmonella typhimurium ATCC 13311	1%			
	Campylobacter jejuni DSM4688	1,5%			
	Listeria monocytogenes DSM27575	2%	50°C	5 min	
	Enterococcus faecium ATCC 6057	2,5%			
LEVURICIDIE / FONGICIDIE					

NF EN 1650	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	Conditions de saleté avec SDS (Sodium Dodecyl Sulphate)
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	1,5%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2,5%	50°C	5 min	
NF EN 13697	Candida albicans ATCC 10231	2,5%	20°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	4%	20°C	15 min	
	Candida albicans ATCC 10231	2%	50°C	5 min	
	Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	3%	50°C	5 min	

CONDITIONNEMENT & RÉFÉRENCE

Référence : • 4 bidons de 5L : 51601/5

Unité de conditionnement (U.C) : Bidons de 5L

Nbre U.C/carton : 4

Nbre cartons/couche : 8

Nbre couches/palette : 4

Nbre cartons/palette : 32

Nbre U.C/palette : 128

LOGISTIQUE

Référence	Code EAN produit	Code EAN carton	Code EAN palette
51601/5	3596780101916	83596780101912	13596780101913



MAJ Juin 2022

Fiche de sécurité disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com