

cuisine



Elteor

Détergent désinfectant chloré

Détergent dégraissant destiné à éliminer les souillures organiques en milieu alimentaire. Il est un désinfectant pour les locaux de stockage et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n°9800535 pour le traitement bactéricide à 0,75%.

Bactéricide EN 1276 (en conditions de saleté en 5 min, 20 °C à 1,5%) et NFT 72301, 5 min, 20 °C à 0,75%.

(voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes.)



Mode d'emploi

S'utilise dilué dans l'eau, en lavage manuel, en centrale de dosage ou en canon à mousse.

Nettoyage :

- Diluer de 1 à 3 %,
- Etendre la solution sur la surface à nettoyer,
- Laisser agir au minimum 5 minutes,
- Brosser si nécessaire puis rincer éventuellement à l'eau claire.

Désinfection (sur une surface rincée ou nettoyée) :

- Diluer de 0,75 à 1,5 %,
- Etendre la solution sur la surface à désinfecter,
- Laisser agir de 5 minutes minimum,
- Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser à des températures supérieures à 60 °C. Ne pas utiliser en association avec des produits acides.

Stocker à l'abri de la chaleur et du gel. Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

Date limite d'utilisation optimale : 12 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

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

Données techniques

Aspect : liquide jaune limpide

pH : > 13

Densité : 1,07 - 1,09

Législation :

- Sécurité selon FDS : Corrosif. La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH.

Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique. Dangereux pour l'environnement aquatique, toxicité aiguë : très toxique.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le *personnel médical*.

- Protection de l'environnement :

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents. Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

- Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

- Produit biocide : TP 4

Substances actives biocides : hypochlorite de sodium, CAS : 7681-52-9, 48,125 g/l.

- Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.

17/03/14 Ind. 12



**CONTACT
ALIMENTAIRE**

Hygiène professionnelle
HACCP

**EYREIN
industrie**

Z.I. La Croix-St-Pierre
19800 EYREIN
Tél. 05 55 27 65 27
Fax 05 55 27 66 08



Elteor

Dégraissant désinfectant chloré

Propriétés microbiologiques



Norme	Souches	Conditions d'essai	% Efficacité
EN 1276 en conditions de saleté Bactéricide	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	1,5%
NFT 72-301 Bactéricide	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Lactobacillus plantarum</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,75%

