

Erga Chlore

RINCAGE ASSAINISSANT DES LEGUMES

APPLICATION

Liquide chloré pour le rinçage assainissant des légumes et des fruits.

MODE D'EMPLOI

ERGA CHLORE s'utilise pour la désinfection des légumes et des fruits : 30 ml pour 50 L d'eau.

Rinçage obligatoire à l'eau claire.

Après trempage et lavage dans de l'eau (15 minutes), égoutter les crudités.

Rincer le bac, le remplir d'eau et rajoute l'ERGA CHLORE.

Immerger les crudités, et après quelques minutes, les rincer abondamment à l'eau potable, puis les égoutter.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

ERGA CHLORE est une solution à 2.6% de chlore actif.

- Bactéricide : NF EN 1040 (1.5 ml/L - 5 min à 20°C), NF EN 1276 (3 ml/L - 5 min à 20°C en conditions de propreté), NF EN 13697 (15 ml/L - 5 min à température ambiante en conditions de propreté)

- Fongicide : NF EN 1275 (15 ml/L - 15 min à 20°C), NF EN 1650 (15 ml/L - 15 min à 20°C en conditions de propreté), NF EN 13697 (30 ml/L - 15 min à 20°C en conditions de propreté)

SUBSTANCE(S) ACTIVE(S)

Contient de l'hypochlorite de sodium (N°CAS 7681-52-9) ; 2.6% (m/m)

TYPE DE PREPARATION

Solution concentrée - Produit biocide destiné à la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (Groupe 1 - TP4 - Directive 98/8/CE).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide jaune clair

pH du produit : base faible

Stockage : entre + 5°C et + 35°C

CONDITIONNEMENT(S)

Réf. OH0937 - Bidon de 5 kg

Code C5510



SÉCURITÉ

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.

Fiche de données de sécurité disponible sur demande pour les professionnels.

Accessible par consultation gratuite sur le site www.diese-fds.com.

Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. (Arrêté du 08/09/99).

Produit biocide (Groupe 1 - TP4 - Directive 98/8/CE).

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