

# Désinfectant des fruits et légumes primeur 5L

Réf : 1486



## CARACTERISTIQUES

Désinfection en restauration collective (légumes et fruits).

Le désinfectant PRIMEUR EXPERT est un produit conforme à la législation réglementant la désinfection des crudités, il respecte l'arrêté du 27.09.2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. C'est une solution stable de chlore liquide spécifiquement développée pour la désinfection et le rinçage des crudités et des fruits. Il permet une meilleure conservation des légumes lors de leurs préparations.

## COMPOSITION

Hypochlorite de sodium 2.6%.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

<b>Aspect : liquide</b>	<b>Couleur : jaunâtre</b>	<b>pH: 12 +/- 0.5</b>
<b>Odeur : chlorée</b>	<b>Densité : 1.05 +/- 0.02</b>	<b>M A : ≈ 2.6%</b>

## REGLEMENTATION :

- 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 (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 08 09 1999). 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](http://www.eaudejavel.fr))

## PROPRIÉTÉS :

- La dose d'emploi préconisée est de 0,3 % (3 ml/L ou 30 ml pour 10 litres d'eau). Ce dosage ne doit pas être dépassé, afin de rester en conformité avec l'arrêté du 27.09.2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.
- Pour une efficacité maximale, utiliser un système automatique de dosage du type : Doseur Proportionnel Venturi ou Pompe Doseuse Péristaltique.
- Le dosage manuel reste éventuellement possible (attention de bien respecter le dosage).
- Procéder à un rinçage à l'eau potable après la désinfection des légumes et des fruits.

Fiche de données de sécurité disponible à la demande. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Dangereux. Respectez les précautions d'emploi. Ne pas utiliser le produit au-delà du DLU mentionnée sur l'emballage.

Bidon de 5L (marge d'erreur 5%)

Hyg-up.com

