

# INDAL SFP

Date de mise à jour : 31/07/2014

Version FT: 07

## DESCRIPTION

### Détartrant détergent acide

INDAL SFP est un acide complet pour le nettoyage des circuits et matériels en circulation.

Formulation spéciale pour la fromagerie grâce à son pouvoir anti-collant.

INDAL SFP convient pour une application en mono-phase sur les circuits froids et en alternance avec un produit alcalin pour les circuits thermiques.

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement CE n° 834/2007.

## UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

### Type de matériel :

Lait/Oeuf circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits, échangeurs thermiques, moules, bassines, matériels de fabrication.

Boisson circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits convoyage, échangeurs thermiques, matériels de fabrication.

Conserverie/Plats cuisinés/Panification circuit : Cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits.

Viande circuit : Cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits convoyage et cuisson.

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Circulation en tunnel, armoire de lavage, bac turbo	40 à 80°C	0,5 à 5%	1 à 15 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire.

**CATALOGUE MATÉRIEL QUARON :** QUARON propose toute une gamme de matériels adaptés pour la sécurité du stockage (bac de rétention) et du transfert du produit (pompe vide fût, kit de soutirage), la maîtrise des concentrations (doseurs proportionnels) et la qualité de l'application (canon à mousse, centrale d'hygiène, pulvérisateur) pour tous les types de produits des gammes BASO/ARVO/INDAL.

Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur [baso@quaron.com](mailto:baso@quaron.com)

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect :** Limpide

**Couleur :** Incolore à légèrement jaune

**Densité :** 1,18 ±0,02

**pH :** 2,2 ± 0,1 ; Sol. 1%, 20°C

**Viscosité, dynamique :** 10 mPa.s , 20°C

**DCO-valeur :** 19,2mg O2/g

# INDAL SFP

Date de mise à jour : 31/07/2014

Version FT: 07

## CONDITIONNEMENTS

### Types de conditionnements disponibles :

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

**DLUO** : 2 ans, voir conditionnement

## CONSIGNES DE SECURITE

**Recommandations d'utilisation** : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison de Nancy (03 83 32 36 36).

**Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles** : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

**Conditions de stockage** : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Ne pas mettre en contact avec les produits chlorés.

## CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Indicateur coloré : Phénolphtaléine

Doser jusqu'à zone de virage avec : NaOH N/5 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 0,303

## TRAITEMENTS DES DECHETS

**Traitement des déchets** : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Spécifications

### Adresse de contact

**QUARON H&D**  
BP 89152  
3 Rue de la Buhotière  
35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE  
Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75  
Fax : +33 (0)2 99 29 46 86  
[baso@quaron.com](mailto:baso@quaron.com) - [www.basoarvo.com](http://www.basoarvo.com) / [www.quaron.com](http://www.quaron.com)

**QUARON Hygiène et Désinfection est certifié**  
ISO 9001: 2008  
ISO 14001: 2004 (Rennes)

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent. "le contenu de cette documentation relatif aux applications, n'engage en rien notre responsabilité. Tous les renseignements sont donnés à titre indicatif et les conditions d'emploi doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur."