



# FICHE TECHNIQUE CUISINE & RESTAURATION

# DESINFECTANT FRUITS ET LÉGUMES



## AVANTAGES

- Pour le rinçage assainissant des fruits et légumes
- Bactéricide et levuricide, conformément à la réglementation en vigueur
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



- Conforme à la législation réglementant la désinfection des fruits et légumes (arrêtés du 19 octobre 2006 et du 13 janvier 2011).
- Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP, arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013

## APPLICATION

Liquide chloré pour le rinçage assainissant des fruits et légumes.

## MODE D'EMPLOI

- 1/ Préalablement laver, puis égoutter les fruits et légumes.
- 2/ Remplir le bac d'eau puis ajouter le produit dosé à 0,3% (soit 3 ml/l d'eau). Le dosage préconisé ne doit pas être dépassé afin de rester en conformité avec l'arrêté ministériel du 13/01/2011.
- 3/ Immerger les fruits et légumes et les laisser tremper pendant 5 minutes.
- 4/ Rincer abondamment à l'eau potable après désinfection, puis égoutter.

## TYPE DE PRODUIT

TP04

## SUBSTANCE ACTIVE

Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) =2,6% (m/m)

## PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

En conditions de propreté, à 20°C :

**Bactéricide** : EN 1040 (1,5 ml/l en 5 min), EN 1276 (3 ml/l en 5 min) et EN 13697 (15 ml/l en 5 min, à température ambiante).

**Fongicide** : EN 1275 (15 ml/l en 15 min), EN 1650 (15 ml/l en 15 min) et EN 13697 (30 ml/l en 15 min).

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Etat Physique :	Liquide fluide
Couleur :	Jaune clair
Odeur :	Chlorée
Densité :	1,03±0,2
pH :	11,50

## CONDITIONNEMENT

Bidon de 5L Réf. 1349-1

## SECURITE

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel. Pour plus d'informations se référer à la fiche de données de sécurité.

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

