

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE****Désignation : Indal BLEU NF****Code Bobet : 21049 : bidon de 20 kg****Unité de vente : Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Présentation : liquide clair
- Couleur : bleue
- Densité :  $0.997 \pm 0.005$  (20°C)
- pH pur :  $9 \pm 1.0$  (20°C)
- pH :  $8.5 \pm 1.0$  ; Sol 1% (20°C)
- Viscosité, dynamique:  $< 10$  mPa.s, 20°C
- DCO-valeur: 120mg O<sub>2</sub>/g (20°C)
- Matière active : N-aminopropyl dodécyl propane 1,3-diamine (n° CAS 2372-82-9) à 2,7% (27g/litre)

## PROPRIETES BIOCIDES:

## BACTERICIDIE - 3 % TP4, TP2

EN13697 - 5 min - 20°C - propreté. (0,3 g/l d'albumine bovine) - conditions de propreté

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.

## BACTERICIDIE - 1 % TP4, TP2

EN1276 - 5 Min - 20°C - propreté. (0,3 g/l d'albumine bovine) - conditions de propreté

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.

## BACTERICIDIE - 6 % TP4, TP2

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 10g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.

## FONGICIDIE, LEVURICIDIE à 6 % TP4, TP2

EN13697 - 15 min - 20°C - propreté. (0,3 g/l d'albumine bovine - conditions de propreté)

Souches testées : Aspergillus brasiliensis, Candida albicans.

## FONGICIDIE, LEVURICIDIE - 9 % TP4, TP2

EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 10g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : Aspergillus brasiliensis, Candida albicans.

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n° :

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

### **DESCRIPTION :**

- Désinfectant neutre moussant coloré pour traiter toutes les surfaces
- Utilisation en trempage pour pédiluves ou trempage du petit matériel

### **MODE D'EMPLOI :**

- Après nettoyage avec un détergent ou un détartrant et un rinçage, le produit s'applique dans les conditions suivantes:
- Pour les Industries agroalimentaires :
  - \* Type de matériel : toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires à désinfecter
  - \* Méthode : surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par trempage.
  - \* Températures d'utilisation : ambiante
  - \* Concentrations d'utilisation: De 1 à 9 %
  - \* Temps de contact : 5 à 15 min
- Pour les Industries agroalimentaires :
  - \* Type de matériel : pédiluve, rotoluve
  - \* Méthode : Surface par trempage.
  - \* Températures d'utilisation : ambiante
  - \* Concentrations d'utilisation: De 1 à 9 %
  - \* Temps de contact : > 15 minutes

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

### **UTILISATION / ENTRETIEN :**

Ce produit est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé

### **SÉCURITÉ :**

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL

#### 1°) MANIPULATIONS

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Respecter les précautions d'emploi
- Se référer à l'étiquette ou à la FDS.

#### 2°) STOCKAGE

- La DDM (Date Durabilité Minimum) est de 24 mois
- Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos.
- Conserver dans un endroit frais, sec et bien ventilé
- Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.
- Conserver à l'écart des acides
- Craint le gel

Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage . Eviter toute exposition inutile. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Ne pas respirer les gaz/vapeurs/fumées/aérosols

### **NORMES :**

- Ce produit est autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 08/09/99
- Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)).

### **IDENTIFICATION DES DANGERS :**

- L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsqu'un produit est utilisé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.
- De façon générale, ne jamais mélanger deux produits de nettoyage, notamment sous leur forme concentrée.

#### **ATTENTION !**

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