

FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Indal UNA**Code Bobet : **9057 : bidon de 22 kg**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- Présentation : liquide de couleur jaune clair
- Densité à 20°C : 1.10 ± 0.02
- pH à 1% : 11.6 ± 0.5 (20°C)
- Tension superficielle à 1% : 28.2 N/m (20°C)

DESCRIPTION :

- L'INDAL UNA est un détergent adapté aux opérations de pré-trempage et de nettoyage généraux en industrie agro-alimentaire.
- Il possède des propriétés fortement détergentes et notamment un très bon pouvoir de dispersion sur les salissures organo-minérales.
- Utilisé en trempage, il peut dissoudre et détacher de nombreuses salissures mêmes cuites. Il est particulièrement dégraissant (utilisation en huilerie).
- Son pouvoir anti-tartre élevé permet l'utilisation sur les eaux de toute dureté.
- Il n'est pas corrosif vis-à-vis de nombreux métaux y compris les alliages. Des essais préalables sont néanmoins conseillés, le produit étant très actif.

MODE D'EMPLOI :

- Effectuer un prélavage avant utilisation
- Industries agroalimentaires
 - * Méthode : Surface par brossage. Surface par trempage
 - * Température : 10 à 90°C
 - * Concentration : 0.5 à 5%
 - * Temps de contact : 5-30 minutes
- Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire.

UTILISATION / ENTRETIEN :

- Industries alimentaires et activités associées
- Huileries
- Nettoyages généraux

SÉCURITÉ :

USAGE STRICTEMENT PROFESSIONNEL**1°) MANIPULATIONS**

- Prévoir un point d'eau sur les lieux d'utilisation
- Le produit étant corrosif, manipuler avec précaution. Se référer à l'étiquette ou la FDS

2°) STOCKAGE

- La DDM (Date Durabilité Minimum) est de 24 mois
- Stocker dans son emballage d'origine, à l'abri des courants d'air
- Prévoir une zone en rétention, ou des matériaux absorbants en cas de fuite

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 conforme à l'arrêté du 21/10/75 relatif au nettoyage du matériel pouvant entrer au contact des denrées alimentaires. Ces constituants sont dans la liste de l'arrêté du 8 septembre 1999.
- La DCO est de 220 mg/g, la teneur en P2O5 de 1% et la teneur en azote organique de 0.3 mg/g.

IDENTIFICATION DES DANGERS :

- 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.
- 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).
- Non conforme pour une utilisation en production végétale biologique.