



AGROPRO CHLORE

DETERGENT DÉSINFECTANT CHLORE
SURFACES ALIMENTAIRES

A013 : AGROPRO CHLORE 5L



AGROPRO CHLORE est un détergent désinfectant chloré spécialement formulé pour la désinfection des surfaces, matériels et outils en contact avec les denrées alimentaires et notamment pour les industries laitières et de viande.

AGROPRO CHLORE est efficace dès la première utilisation, blanchit les surfaces et ne laisse pas de trace.

Domaines d'application :

Cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche et de transformation alimentaire (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...), abattoirs, transports d'aliments.

BACTÉRICIDE, FONGICIDE, VIRUCIDE, SPORICIDE

DÉGRAISSAGE EFFICACE

BLANCHIT LES SURFACES

CONDITIONNEMENT :

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L



Cartons 4x5L

PROPRIÉTÉS :

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune

Densité à 20°C : $1.18 \pm 0,01\text{g/cm}^3$

Parfum : Chloré

pH : $13,5 \pm 0,5$ 

Contient selon le règlement (CE) n°648/2004 : moins de 5% : agents de surface anioniques, agents de surface amphotères

Contient : Désinfectants

Contient selon le règlement (CE) n°1272/2008 : Hydroxyde de potassium (CAS No.: 1310-58-3), hypochlorite de sodium, solution 5% Cl actif (CAS No.: 7681-52-9), Amines, C12-14 -alkyldimethyl , N-Oxides (CAS No.: 308062-28-4)

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation et utiliser l'eau de rinçage.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.

Afin de préserver votre santé et la protection de l'environnement, déposez vos déchets chimiques (catégorie «entretien de la maison» en point de collecte et en déchetterie. Qu'ils soient vides, souillés ou avec un reste de contenu, vos déchets chimiques doivent être déposés en point de collecte et en déchetterie dans leur contenant d'origine. Pour plus d'informations : <https://www.ecodds.com/particulier/tout-savoir-sur-les-dechets-chimiques/>

MÉTHODOLOGIE :



Surfaces
alimentaires



Utiliser le produit en dilution à partir de 1% : Évacuer tous les déchets et résidus se trouvant sur la surface à nettoyer.

(1) Diluer, selon la désinfection souhaitée, dans l'eau (cf. tableau de normes).

(2) Appliquer à l'aide d'un pulvérisateur pour les surfaces, d'une frange microfibre pour les sols.

(3) Laisser agir au moins 15 min selon le spectre de désinfection souhaité.

(4) Rincer à l'eau claire.

RÉGLEMENTATION :

Les normes sont dans le tableau page suivante.

Substance active biocide : hypochlorite de sodium N°CAS: 7681-52-9 à 5% (m/m)

TP2: Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application sur des êtres humains ou des animaux

TP4: Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Dangereux !

Respecter les précautions d'emploi :

Usage strictement professionnel. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Utilisez les biocides avec précaution.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.

Activité	Normes	Temps de contact	% de dilution	T°C	Souches	
BACTERICIDE	EN1276	5min	2%	20°C	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hira, Escherichia coli	
			1%		Enterobacter cloacae, Salmonella typhimurium	
			2%		Campylobacter jejuni, Lactobacillus brevis, Listeria monocytogenes	
			1.5%**		Proteus vulgaris, Staphylococcus epidermidis, Corynebacterium xerosis	
			1%	50°C	Enterococcus faecium	
	EN 13697	5min	1min	1%*	60°C	Enterococcus faecium
			3%	20°C	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hira, Escherichia coli Facultative : Listeria monocytogenes	
			2%		Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni	
			1%		Enterobacter cloacae, Salmonella typhimurium	
			1.5%		Enterococcus faecium	
			2%		Legionella pneumophila	
			3%**		Corynebacterium xerosis	
	2%**	Staphylococcus epidermidis, Proteus vulgaris				
1.5%	Legionella pneumophila					
EN 13623	5min	2%	20°C	Legionella pneumophila		
DIN SPEC 10534:2019	2min	0.5%**	55°C	Enterococcus faecium		
BACTERICIDE - BIOFILMS	Original protocol	10min	2%	20°C	Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Legionella pneumophila	
LEVURICIDE	EN1650	1min	1%***	60°C	Candida albicans	
		5min	1.5%	20°C		
	EN13697	5min	2%	20°C		
		1min	2%	50°C		
	EN16615	5min	1.5%***	60°C		
FONGICIDE	EN1650	15min	4%	20°C	Aspergillus brasiliensis	
		30 min	2%			
		5min	2%	50°C		
		1min	2%*	60°C		
	EN13697	15min	4%	20°C		
		30 min	1%**			
		5min	2%	50°C		
		1min	2.5%*	60°C		
	EN16615	15min	4%	20°C		
	MYCOBACTE-RICIDE	EN14348	15min	5%		20°C
EN14563		4%				
BACTERIO-PHAGE	EN 13610	15min	1%	20°C	Bacteriophage P001, Bacteriophage P008	
		5min	0.5%	40°C		
VIRUCIDE en présence de sang	EN 14476	15min	0.5%	20°C	Adenovirus type 5, murine norovirus, Poliovirus type 1	
	EN 16777	15min		20°C	Adenovirus type 5, murine norovirus	
	EN 14476	5min		50°C	Murine parvovirus	
		1min		60°C		
SPORICIDE	EN 13704	15 min	5%	20°C	Bacillus subtilis	
			6%		Clostridium sporogenes	
		15 min	4%	50°C	Bacillus subtilis Clostridium sporogenes	
	EN13697	15min	5%	20°C	Bacillus subtilis	
			4%	50°C	Clostridium sporogenes	

Les normes ont été passées en conditions de saleté, d'industries laitières, de viande et cosmétiques.

*Non valable pour le secteur cosmétique

** Normes passées en conditions de saleté seulement

***Non valable pour le secteur de la viande