



CHLORIS

Dégraissant désinfectant chloré
moussant

LES + PRODUIT

Puissance dégraissante élevée grâce au chlore actif

Action désinfectante large spectre

Compatible nettoyage en mousse

Adapté industries agroalimentaires

1. PROPRIÉTÉS

Nettoyant dégraissant chloré moussant destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces ouvertes.

Utilisable dans les industries agroalimentaires, laiteries, industries de la viande et du poisson.

2. MODE D'EMPLOI

Appliquer par canon à mousse ou pulvérisation.

Pulvériser de bas en haut sur surfaces verticales.

Laisser agir pendant le temps de contact requis par la norme visée.

Rincer abondamment à l'eau potable.

Ne pas appliquer sur surfaces sensibles, peintes, et métaux légers (alu, cuivre, laiton, bronze, étain, fer).

En cas de doute, faire un essai sur une petite surface à la concentration préconisée, laisser agir puis rincer abondamment.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Aspect	Liquide limpide visqueux jaune
pH pur	> 12
pH à 1 %	> 11,5
Densité	1,14 ± 0,02

4. EFFICACITÉ MICROBIOLOGIQUE (NORMES EN)

Détail des propriétés biocides :

EFFICACITE	Norme	TEMPS	T°C		Souches	Dilution
BACTERICIDIE						
Bactéricide	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella Typhimurium</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	3%***** <i>Salmonella Typhimurium</i> 1%***** <i>Listeria monocytogenes</i> 2%, 2,5%, 1,5%
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulfate)***	<i>Legionella pneumophila</i>	1,50%
		1 min.	60°C		<i>Enterococcus faecium</i>	1,5%***** 1%***
LEVURICIDE/FONGICIDIE						
Levuricide	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Candida albicans</i>	1,5%** (2%****)
		15 min.	20°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	4%*****
		5 min.	50°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1%**** (1.5%) <i>Aspergillus</i> 2%*(1.5%****)
		1 min.	60°C	Conditions de saleté en pharmaceutique/cosmétique (5 g/L sodium dodecyl sulfate)***	<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1% (0.5%)(1.5%) <i>Aspergillus</i> 2% (2.5%)(1.5%)
MYCOBACTERICIDIE						
Mycobactéricide	EN14563	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Mycobacterium terrae (tuberculose)</i> <i>Mycobacterium avium</i>	4%*
SPORICIDE						
Sporicide	EN13697	15 min.	20°C	Conditions de saleté (3 g/L albumine bovine)	<i>Bacillus subtilis</i>	5%**
		15 min.	50°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Clostridium sporogenes</i>	4%**
VIRUCIDE						
Virucide	EN14476	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Adénovirus</i> , <i>Murine norovirus</i> , <i>Poliovirus</i> ,	0,5%*
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	<i>Murine Parvovirus</i>	0,5%*
		1 min.	60°C		<i>Murine Parvovirus</i>	0,5%*

5. CONDITIONNEMENTS

Carton : 4 x 5 kg

Bidon : 10 kg

Bidon : 24 kg

Fût : 240 kg

Container : 1100 kg



6. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Produit strictement professionnel.

Ne jamais mélanger avec un produit acide.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999). Rinçage obligatoire.