

FICHE TECHNIQUE

CONCENTRE DE JAVEL 9.6% CHLORE ACTIF

✓ DONNÉES LOGISTIQUES :



Référence	Contenance	Emballage	Taux TGAP
B80010	20 litres	1 x 20 L	NON

✓ CARACTÉRISTIQUES :

Le **CONCENTRE DE JAVEL 9.6%** (ou 36° chlorométrique) est une solution liquide jaunâtre à translucide. Il désinfecte, détache, blanchit ...

✓ COMPOSITION :

Hypochlorite de sodium 9.6%.

✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :



Aspect : liquide	Couleur : jaunâtre à translucide	pH: 12.50 +/- 0.5
Odeur : chlorée	Densité : 1.17 +/- 0.02	Chlore Actif (g/l) : 112

✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Arrêté du 19 12 2013). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

○ **ACTIVITE BACTERICIDE :** Norme EN 1276
Norme EN 13697

○ **ACTIVITE LEVURICIDE:** Norme EN 1650
Norme EN 13697

○ **ACTIVITE FONGICIDE:** Norme EN 1650
Norme EN 13697

○ **ACTIVITE VIRUCIDE :** Norme EN 14476



✓ PROPRIÉTÉS :

- **LE CONCENTRE DE JAVEL 9.6%** désodorise, blanchit et désinfecte.
- Dilué, il est utilisé dans de nombreux domaines professionnels et hospitaliers.
- Désinfection des cuisines, salles de bains, salles d'eau, toilettes, sols, carrelages...
- Désinfection en milieu hospitalier, restauration collective (légumes, locaux, ustensiles).
- Blanchiment et désinfection des textiles.

**Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit.
Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.**

✓ **CONSEILS D'UTILISATION :**

- **Désinfection locaux, restauration collective et ustensiles de cuisine: 0.525 % m/M de chlore actif.** Mélanger 55 ml de produit pour 1L d'eau, veiller à mouiller complètement les surfaces en laissant un temps de contact de 15 minutes pour les bactéries, levures et virus.
Rincer après ce temps de contact. Pour les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires rincer à l'eau potable.
- **Désinfection des légumes :** 8 ml par 10 litres d'eau, rincer obligatoirement à l'eau claire.
- **Blanchiment du linge (sauf laine et soie) :** utilisation en machine à laver ou à la main : 25 ml à 75 ml pour 10 litres d'eau. Eviter le contact direct avec le linge.
- **Activité microbienne:**
 - Activité bactéricide : EN1276 en condition de propreté (5 min – 20°C) – EN 13697 en condition de propreté (5 min- 20°C)
 - Activité lévuricide : : EN1650 en condition de propreté (15 min – 20°C) – EN 13697 en condition de saleté (5 min- 20°C)
 - Activité fongicide : EN1650 en condition de propreté (20 min – 20°C) –EN 13697 en condition de saleté (20 min- 20°C)
- Ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits, notamment des acides : des gaz dangereux (chlore) peuvent se libérer.

✓ **PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :**

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr

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

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

Ne pas utiliser le produit au delà du : voir DLU mentionnée sur l'emballage.

Le concentré de javel doit être stocké à l'abri de la lumière et au frais. La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C au risque d'une montée en pression de l'emballage et d'une accélération de la déperdition du chlore actif. Eviter donc le stockage en hauteur, derrière des bardages, etc.

