

DETARTRANT DESINFECTANT ACIDE ALIMENTAIRE

1. Destination

CHR101 est très apprécié en industries, industries alimentaires, collectivités, municipalités, carreleurs, hôpitaux, cliniques, ensembles sportifs (piscines, sanitaires), ...

2. Propriétés

CHR101 est un produit liquide acide non moussant désinfectant.

Il est utilisé pour éliminer les souillures minérales.

CHR101 est adapté à une utilisation sur circuits chauds en alternance avec une phase alcaline ou sur circuits froids en phase unique

CHR101 est un produit utilisable en Agriculture Biologique.

Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Souches :

Enterococcus hirae CIP 58.55 : Concentration 0,5 %

Escherichia coli CIP 54.127 : Concentration 0,5 %

Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467 : Concentration 0,5 %

Staphylococcus aureus CIP 4.83 : Concentration 0,5 %

Salmonella typhimurium CIP 58.58 : Concentration 0,5 %

Listeria monocytogenese CIP 78.38 : 0,5 %

3. Mode d'emploi

La concentration d'utilisation est adapté en fonction de l'importance des souillures, du mode de nettoyage et du matériel utilisé.

CHR101 s'utilise en circulation (temps de contact 5 à 20 min) ou aspersion (temps de contact 1 à 2 min) à une concentration de 1 à 2 %, température comprise entre 50 à 70° C.

Méthode de dosage :

Prise d'essai : 50 ml

Indicateur coloré : Phénolphtaléïne

Réactif : NaOH 1 N

Facteur de titrage : $f = 0,2093$

Produit réservé aux utilisateurs professionnels

4. Caractéristiques

Aspect : Liquide
Couleur : Incolore
pH à 1 % : 2 +/- 0,5
Densité : 1,29 +/- 0,02 g/cm³

Norme EN1276 en condition de propreté (0,3 g / L albumine bovine).

5. Stockage et étiquetage

Stocker dans son emballage d'origine à l'abri du gel et de la chaleur.

SGH05 CORROSIF