

DETERQUAT VEG

Réf A078

Auxiliaire pour l'assainissement des légumes.

Utilisation avant le rinçage.

1. PROPRIETES :

Déterquat VEG est un auxiliaire technologique pour le traitement des légumes (fruits, légumes, champignons, salades de 4^{ème} gamme), conformément à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires-Version consolidée au 22 mars 2014.

Déterquat VEG permet une meilleure conservation des légumes lors de leur préparation.

2. MODE D'EMPLOI :

Conformément à l'arrêté, la dose maximale de chlore actif doit être de 80 ppm.

Déterquat VEG se dose à 3mL par litre d'eau soit 0.3%

Déterquat VEG se dose manuellement ou avec un système de dosage automatique ou en centrale de dilution à 0.3%.

Laisser tremper les légumes pendant 5 minutes dans la solution.

Rincer ensuite à l'eau claire.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide légèrement jaunâtre
pH %:	> 11.5
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid.
Densité :	1,04 +/- 0.02
Contient parmi d'autres composants (Règlement CE n°648/2004 - 907/2006):	Inférieur à 5 % : agent blanchiment chloré
Matière active :	Chlore Actif à 26.78 g/l – 26000 ppm

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de propreté.

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Pseudomonas aeruginosa CIP 103.467	0,072%
Escherichia coli CIP 54.127	0,072%
Staphylococcus aureus CIP 4.83	0,072%
Enterococcus hirae CIP 58.55	0,072%

La concentration minimale bactéricide est de 0,072 % selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de propreté.

5. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 L - Bidon de 20 L

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°A078) : +33 (0)3 83.22.50.50, N° d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Conforme à la législation relative au nettoyage des surfaces se trouvant au contact de denrées alimentaires selon l'arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 08 septembre 1999 pris pour l'application de l'article n° 11 du décret 73-138 du 12/02/1973.

Produit conforme au règlement CE 889/2008, pour le nettoyage et la désinfection des installations utilisées pour les produits issus de l'agriculture biologique. Utiliser les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

N° de révision 16-05-2014