

cuisine



Elteor

Détergent désinfectant chloré

C'est un détergent dégraissant destiné à éliminer les souillures organiques en milieu alimentaire.

Il est un désinfectant pour les locaux de stockage et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

Bactéricide selon la norme NFT 72301 à 7,5 g/l.

Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 9800535 pour le traitement bactéricide à 7.5 g/l.



Mode d'emploi

S'utilise dilué dans l'eau, en lavage manuel, en centrale de dosage ou en canon à mousse.

Nettoyage :

- Diluer de 1 à 3 %,
- Etendre la solution sur la surface à nettoyer,
- Laisser agir au minimum 5 minutes,
- Brosser si nécessaire puis rincer éventuellement à l'eau claire.

Désinfection (sur une surface rincée ou nettoyée) :

- Diluer de 0,75 à 3 %,
- Etendre la solution sur la surface à désinfecter,
- Laisser agir de 5 à 20 minutes minimum,
- Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser à des températures supérieures à 60 °C.

Ne pas utiliser en association avec des produits acides.

Stocker à l'abri de la chaleur et du gel.

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Données techniques

Aspect : liquide limpide pH : 13 Densité : 1,10

Législation :

- Sécurité : risque d'effets corrosifs graves. La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH (selon directive 2001/59/CE) et selon la Directive dite "toutes préparations" 1999/45/CE et ses adaptations. Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.

- Protection de l'environnement :

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

- Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

- Produit biocide : TP 4

Substances actives biocides : - hypochlorite de sodium, CAS : 7681-52-9, 48,125 g/l

- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.

13/02/07 Ind. 7



CONTACT
ALIMENTAIRE



Hygiène professionnel
HACCP



EYREIN
industrie

Z.I. La Croix-St-Pierre
19800 EYREIN
Tél. 05 55 27 65 27
Fax 05 55 27 66 08



Elteor

Dégraissant désinfectant chloré

Propriétés microbiologiques



Norme	Souches	Conditions d'essai	% Efficacité
EN 1040 Bactéricide	Listeria monocytogenes	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,5%
EN 1040 Bactéricide	Salmonella enterica serotype enteridis	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,5%
EN 1275 Fongicide	Candida albicans	Température : 20 °C Temps de contact : 15 min	5%
NF T 72-301 Bactéricide	Pseudomonas aeruginosa Escherichia coli Enterococcus hirae Staphylococcus aureus Lactobacillus plantarum	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,75%

