



1. PROPRIETES :

DETERQUAT CLB, est un super dégraissant désinfectant au pouvoir séquestrant et saponifiant. Sa formulation alcaline chlorée silicatée, en fait un incontournable pour la désinfection et le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires notamment en beurrerie.

Selon les normes européennes en vigueur, DETERQUAT CLB est :



BACTÉRICIDE



LEVURICIDE
FONGICIDE



VIRUCIDE



MYCOBACTÉRICIDE



SPORICIDE

Grâce à la synergie de ses tensioactifs non ioniques, DETERQUAT CLB présente une très grande capacité à dégraisser.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°56920.

DETERQUAT CLB est soutenu au niveau du règlement Biocide 528/2012 en TP4.

Conforme au règlement européen agriculture biologique CE 834/2007 (et ses amendements).

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

Conforme au règlement européen agriculture biologique (CE) 834/2007 (et ses amendements).

2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDES :

Avant tout nettoyage, procéder au rangement, balayage et prélavage.

Utiliser la solution préparée immédiatement après dilution.

Ne pas stocker la solution préparée.

Traitement des circuits - NEP - Système de dilution.

Effectuer un pré rinçage et utiliser le produit à la dose adéquate, consulter le détail des normes en page 2 de cette fiche technique.

En condition général de saleté :

Doser le produit de 2% à 8% selon l'action désinfectante souhaitée, à température ambiante.

En condition de laiterie (beurrerie, crèmerie, ...) :

Doser le produit de 3% à 7% selon l'action désinfectante souhaitée à température ambiante.

Bien rincer ensuite avec de l'eau potable. Un rinçage performant est recommandé pour ce produit, particulièrement en eau dure.

Détail des propriétés biocides :

Efficacité	Norme	Temps	T°C	Conditions	Souches	Dilution
BACTERICIDE						
P2E1 efficacité bactéricide (circuit)	EN1276	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)**	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus	2%(3%*)
					Enterobacter cloacae**, Lactobacillus brevis**, Salmonella typhimurium**, Proteus vulgaris, Campylobacter jejuni**, Listeria monocytogenes**, Staphylococcus epidermidis, Enterococcus faecium	Enterobacter cloacae 0,5%*, (1%) Salmonella Typhimurium 0,5%*, (1%) Lactobacillus brevis 1,5%*** Campylobacter jejuni (1,5%) (2%) Listeria monocytogenes (2%) (1,5%) Staphylococcus epidermidis 1%, Corynebacterium xerosis 1,5% Proteus vulgaris à 1,5%
		5 min.	50°C			2,5 %***
		1 min.	60°C			1%**(0,8%)
	EN13623	5min.	20°C		Legionella pneumophila	2%
LEVURICIDE/FONGICIDE						
P2E1 efficacité levuricide/ fongicide (circuit)	EN1650	5 min.	20 °C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Candida albicans	2,5%* (2%)
		15 min.			Aspergillus brasiliensis	4%***
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	Aspergillus brasiliensis, Candida albicans	Candida 1,5%***, Aspergillus 2,5%***
		1 min.	60°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	Aspergillus brasiliensis, Candida albicans	Candida 1%***, Aspergillus 2,5%***
MYCOBACTERICIDE						
P2E1 efficacité mycobactéricide (circuit)	EN14348	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)*	Mycobacterium terrae (tuberculose) Mycobacterium avium	6%*
BACTERIOPHAGE						
P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN13610	15 min.	20°C	Petit-lait acide (10 g/L) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	Bactériophage P001 DSM 4262 Bactériophage P008 DSM 10567	2%**
VIRUCIDE						
P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN14476	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, Norovirus murin, souche S99 Berlin , Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus)	0,5%* et Poliovirus à 1%
		5 min.	50°C	Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)*	Murine Parvovirus, strain Crawford,	0,5%*
		1 min.	60°C			
SPORICIDE						
P2E1 efficacité sporicide (circuit)	EN13704	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	Bacillus subtilis	B. subtilis 5%** , C. sporogenes 8% (7%)
		15 min.	50°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	Clostridium sporogenes	6%**

3. DOSAGE ET CONDUCTIVITE :

a. Méthode de dosage colorimétrique – contrôle de la solution :

- Prendre 50 ml de produit à doser
- Ajouter 10 ml de thiosulfate de sodium (1 N)
- Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : phénolphthaléine (la solution devient rose)
- Doser avec le réactif HCl (N/ 4) jusqu'à décoloration complète (la solution devient incolore)
- Résultat volumique (v/v) :
- Concentration en % volumique= chute de burette de HCl (N/4) X f
- Concentration en g/ l = chute de burette de HCl (N/4) X f X 10

f = 0,321 (facteur de titrage volumique)

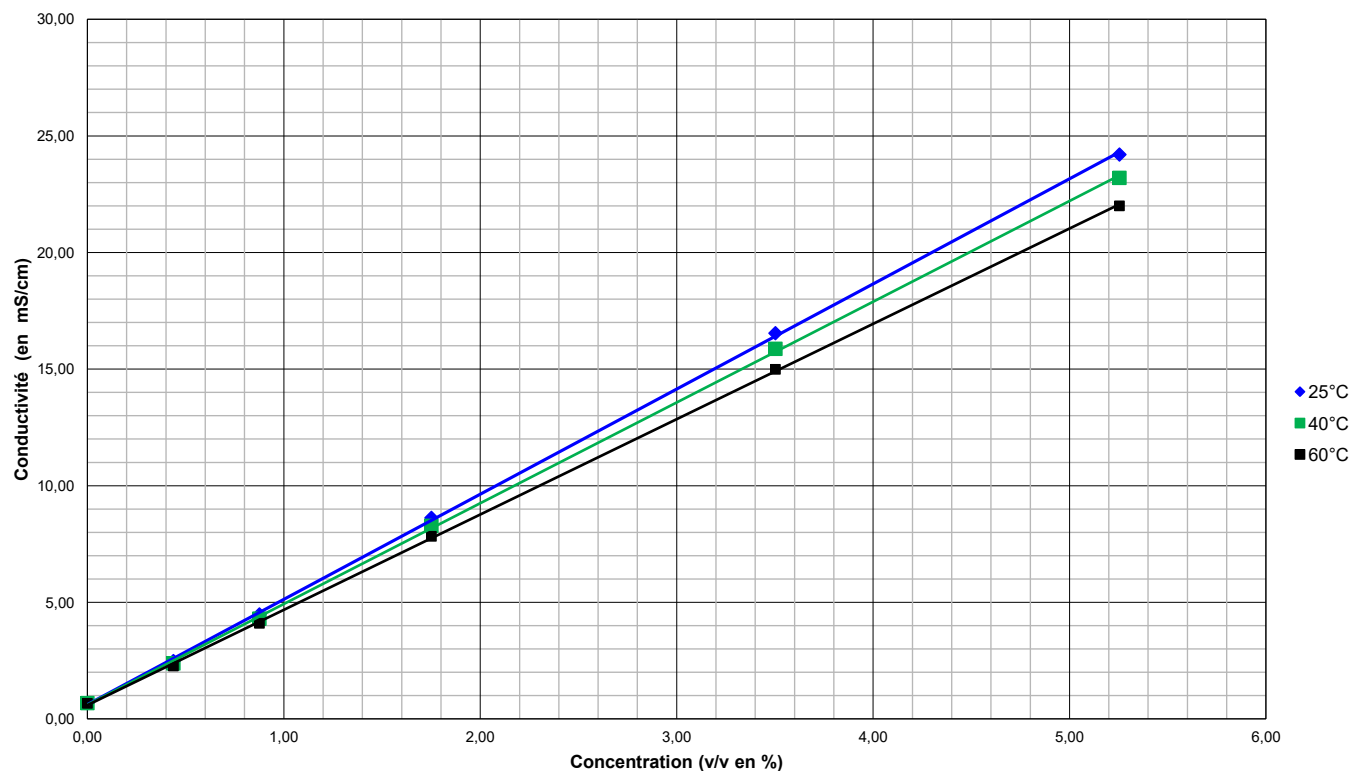
- Résultat massique (p/p) :
 - Concentration en % massique = chute de burette de HCl (N/4) X f
 - Concentration en g/ kg = chute de burette de HCl (N/4) X f X 10
- f = 0,366 (facteur de titrage massique)

b. Mesure de la conductivité :

ATTENTION :

- La mesure de la conductivité est sensible à la dureté de l'eau pour certain produit.
- Bien vérifier votre dureté et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. La courbe de conductivité a été réalisée avec le conductimètre WTW 3110.

Courbes de conductivité à 40°C et 60°C du CHLORE CLB - V2
Courbes réalisées avec une eau de dureté = 16,5°f
avec le conductimètre WTW Cond 3110



4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune pâle
Pouvoir moussant :	Non moussant
pH à 1 %:	12 +/- 0,50
Densité :	1,14 g/cm ³ +/- 0,02
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Substance active :	Hypochlorite de sodium (N° CAS : 7681-52-9) à 39,12 g/L, soit 3,7 % de chlore actif.
TP :	SL - Concentré soluble TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004 et n°907/2006) :	Moins de 5% de : phosphonate, agents de surface non ioniques, agents de blanchiment chlorés, polycarboxylates Désinfectants
Phosphore :	1,22 g/L
Azote total :	0,68 g/L
Chlorures :	57 g/L
DCO :	26 g/L
DBO5 :	0 g/L

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- Bidon de 24 kg. Réf. 002123202.
- Fût de 240 kg. Réf. 002123204.
- Container de 1100kg. Réf. 002123207.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL

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.

Ne jamais mélanger DETERQUAT CLB et UN PRODUIT ACIDE.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements). Rinçage obligatoire.

Conforme au règlement européen agriculture biologique CE 834/2007 (et ses amendements)

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

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1232) : + 33 (0)3 83.22.50.50

N° de téléphone 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.

N° de révision : AMM META SPC 7 7-1 - Rev 1.3 du 11-01-2022- \$F1232-ind2