

EAU DE JAVEL 2.6% CHLORE ACTIF

L'EAU DE JAVEL 2.6% (ou 9° chlorométrique) est une solution liquide jaunâtre à translucide. Elle désinfecte, détache, blanchit ...



I - Composition : Hypochlorite de sodium 2.6%

II - Mode d'emploi :

- Désinfection locaux, restauration collective et ustensiles de cuisine: ½ à 2 verres (100 à 300 ml) pour 10 litres d'eau, rincer après 15 mn.
- Pour les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires rincer à l'eau potable.
- o Désinfection des canalisations, WC, siphons, fosses septiques : 225 ml à verser directement dans la canalisation, la cuvette ou le siphon. Fosses septiques : 1 à 2 fois par semaine maximum.
- o Désinfection des légumes : 3 ml par litre d'eau, rincer obligatoirement à l'eau claire.
- o Blanchiment du linge (sauf laine et soie) : utilisation en machine à laver ou à la main : ½ à 2 verres (100 ml à 300 ml) pour 10 litres d'eau. Eviter le contact direct avec le linge.
- o Activité microbienne: Activité bactéricide : EN1276 en condition de propreté (3ml/L- 5 min – 20°C) – EN 13697 en condition de propreté (10ml/L-15 min- température ambiante)
 - Activité fongicide : EN1650 en condition de propreté (15ml/L- 15 min – 20°C) –EN 13697 en condition de propreté (30ml/L -15 min- température ambiante)

III - Conditionnement : 2 litres

IV - Données Techniques :

- Aspect : liquide
- Couleur : jaunâtre
- Odeur : chlorée
- Densité : 1.05 +/- 0.02
- pH : 12 +/- 0.5
- Chlore Actif (g/l) : 26

V - Propriétés :

- o L'EAU DE JAVEL 2.6% désodorise, blanchit et désinfecte.
- o Diluée, elle est utilisée dans de nombreux domaines professionnels et hospitaliers.
- o Désinfection des cuisines, salles de bains, salles d'eau, toilettes, sols, carrelages...
- o Désinfection en milieu hospitalier, restauration collective (légumes, locaux, ustensiles).
- o Blanchiment et désinfection des textiles.

VI - Précautions d'utilisation :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- o Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Décret 73 138 du 12 02 1973 modifié le 08 09 1999).
 - o Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.
 - o **ACTIVITE BACTERICIDE** : Norme EN 1040 / Norme EN 1276 / Norme EN 13697
 - o **ACTIVITE FONGICIDE**: Norme EN 1275 / Norme EN 1650 / Norme EN 13697
 - o **ACTIVITE SPORICIDE** : Norme EN 13704
 - o **ACTIVITE VIRUCIDE** : Norme EN 14476

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.

Utilisez les biocides avec précaution.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi. Ne pas utiliser le produit au delà du : voir DLU mentionnée sur l'emballage.

L'eau de javel doit être stockée 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

