

HD11100

BASO DW CHLORE ED

Date de mise à jour : 01/02/2023

Version FT : 3.0

Détergent désinfectant alcalin chloré non moussant

Liquide de lavage machine chloré désinfectant - eau dure eau douce

- Très séquestrant, il empêche le dépôt du calcaire sur la vaisselle et dans la machine.
- Son fort pouvoir oxydant élimine les traces de café, tanins...
- Formule équilibrée en soude & potasse pour un dégraissage et un rinçage optimisé.
- Utilisable sur machines à laver monozones, tunnels.
- BACTERICIDE LEVURICIDE SPORICIDE VIRUCIDE MYCOBACTERIDE TP2, TP4 selon EN1276; EN1650; EN13697; EN13704; EN14476; EN13610 (bactériophage); EN14348 & EN14563 en condition de saleté

**UTILISATIONS**

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type d'industrie	Méthode	Température d'utilisation	Concentration d'utilisation	Temps de contact
Collectivité	Machines lave-vaisselle et tunnels.	Ambiante à 60°C	0 à 10°TH - 1g/l. 10 à 30°TH - 2 à 3 g/l. >30°TH - 3 à 4g/l	1 min mini, variable selon cycle
Collectivité	Rénovation de sols carrelés	Ambiante	200mL à 1L / 10L d'eau	1 à 2 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application.

Améliorer l'éclat de votre vaisselle grâce à l'ajout d'un produit de rinçage: gamme BASO DW RINSE

MATÉRIEL D'APPLICATION : STOCKMEIER vous propose un large catalogue réunissant toute une gamme de matériel dédié à l'application et au stockage de nos produits, rétention, soutirage, transfert, dosage, moussage, pulvérisation...

Demander une catalogue à votre technico-commercial ou écrivez-nous à baso@stockmeier.fr.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Limpide
Couleur	Légèrement jaune
Odeur	Chlore.
Matière(s) active(s)	Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 3,8% (% m/m) de Cl actif
Densité	1,15 ± 0,02 (20°C). Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle.
pH pur	> 13 (20°C)
pH à 1% dans l'eau distillée	13 ± 0,2 (20°C)
Viscosité, dynamique	< 10 mPa.s (20°C)
Pouvoir séquestrant à 1%	30 ° TH (20°C); sol. 1%
Tension superficielle [N/m]	55 N/m (20°C); sol. 1%
DCO-valeur	2,3 mg O2/g (20°C)

HD11100

BASO DW CHLORE ED

Date de mise à jour : 01/02/2023

Version FT : 3.0

Teneur en azote	0 %
Teneur en phosphore	0,104 %
Point d'éclair	Aucune donnée disponible
Température de stockage	0 – 25 °C
DDM (date durabilité minimum)	9 mois, voir conditionnement.

RÉGLEMENTATION

Autorisé pour le nettoyage des surfaces et objets en contact avec des denrées alimentaires selon l'arrêté du 19/12/13 modifiant l'arrêté du 08/09/99.

Conforme au cahier des charges du 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

PROPRIETES BIOCIDES

Produit biocide en cours d'évaluation selon le Règlement UE n° 528/2012

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 3,8% (% m/m) de Cl actif

Règlement Biocide 528/2012 UE. Type de produit (TP) n°

- 4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

BACTERICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN1276 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

BACTERICIDIE - 0,8 % TP2, TP4

EN1276 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

BACTERICIDIE - 2,5 % TP2, TP4

EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

LEVURICIDIE - 1,5 % TP2, TP4

EN1650 - 1 Min - 60°C, EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Candida albicans*.

FONGICIDIE - 3 % TP2, TP4

EN1650 - 1 min - 60°C, EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*.

VIRUCIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN14476 - 15 min - 20°C, EN14476 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Adenovirus*, *Norovirus*, *Poliovirus*, *Parvovirus*.

VIRUCIDIE PHAGE - 1 % TP2, TP4

EN13610 - 5 min - 40°C - saleté. 10 g/l de petit-lait acide - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - Industries du lait

Souches testées : *Bactériophage P001*, *Bactériophage P008*.

SPORICIDIE - 6 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 50°C, EN13697 - 15 min - 50°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - Industrie du lait

Souches testées : *Bacillus subtilis*, *Clostridium sporogenes*.

STOCKMEIER FRANCE H&D

BP 89152 3 Rue de la Buhotière
35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE

Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75

baso@stockmeier.fr - www.basoarvo.com / www.stockmeier.fr

Stockmeier France Hygiène et Désinfection est certifié
ISO 9001
ISO 14001



HD11100

BASO DW CHLORE ED

Date de mise à jour : 01/02/2023

Version FT : 3.0

MYCOBACTERICIDIE - 6 % TP2, TP4

EN14348 - 15 min - 20°C, EN14563 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Mycobacterium avium*, *Mycobacterium terrae*.

CONDITIONNEMENTS

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans l'emballage d'origine fermé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des : Acides. Craint le gel.

Température de stockage : 0 - 25 °C

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc. Ce produit est incompatible avec les matériaux légers (aluminium, acier, galvanisé, laiton, cuivre, alliages, peinture...).

CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Neutraliser le chlore avec du thiosulfate de sodium

Indicateur coloré : Phénolphtaléine (indicateur TA)

Doser jusqu'à zone de virage avec : HCL N/5 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 1,052

TRAITEMENTS DES DECHETS

Traitement des déchets : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Forme

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, hors chapitre spécifications de vente Stockmeier France, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacité réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial STOCKMEIER France se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.