

JAVEL 2,6%

Réf 078

1. PROPRIETES :

Désinfection des locaux, poubelles, du matériel en milieux hospitalier, agricoles et industries IAA.
Utilisé pour le blanchiment du linge.
Nettoyage et désinfection divers.
Produit bactéricide selon les normes EN 1040 et 1276 et fongicide selon les normes EN 1275 et 1650.
Nettoyage et désinfection divers.

2. MODE D'EMPLOI :

S'utilise dilué avec de l'eau.
Pour la désinfection de sols, surfaces, compatible avec le secteur alimentaire, sous réserve d'un rinçage à l'eau potable après 5 minutes de temps de contact : mettre 150 mL de javel parfumée dans 5 litres d'eau froide.
Pour la désinfection de WC, siphons, canalisations : 250 mL d'eau de javel.
Temps de contact 15 minutes.
Pour la désinfection de vaisselle : 300 mL d'eau de javel parfumée dans 20 litres d'eau froide.
Temps de contact 15 minutes.

Ne pas utiliser dilué avec un produit acide.

Attention : les dilutions de l'eau de javel doivent être utilisées dans les 24 heures.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	liquide limpide jaunâtre
pH :	> 11.75
Densité :	1,04 +/- 0,02
Stockage :	Tenir à l'abri de la lumière, de la chaleur et du froid
Matière active :	Hypochlorite de sodium (CE : 231-668-3) à 23 g/L
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) N°648/2004) :	Inférieur à 5 % : agents de blanchiment chlorés

4. CONDITIONNEMENT :

Carton de 15 X 1 L
Carton de 8 X 2 L
Carton de 4 X 5 L

5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°0078) : + 33 (0)3 83 32 36 36,
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.com
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.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

N° de révision 08-09-2010