

Eau de javel 2 L - Lot de 6 bidons

Référence 06467



Prix du produit :

12,75 € taxe inclu

Description brève du produit :

Eau de javel permettant de désinfecter, de détacher et de blanchir une surface.

Contenance : 2 Litres. Colis de 6.

Description du produit :

Eau de javel pour la désinfection de vos locaux, du linge et de vos ustensiles.

ACTIVITE MICROBIOLOGIQUE

Activité bactéricide : NF EN 1040 (1.5 ml/L – 5 mn – 20°C), NF EN 1276 en conditions de propreté (3 ml/L – 5 mn – 20°C), NF EN 13697 en conditions de propreté (10 ml/L – 15 mn – température ambiante)

Activité fongicide : NF EN [1275](#) (15 ml/L – 15 mn – 20°C), NF EN 1650 en conditions de propreté (15 ml/L – 15 mn – 20°C), NF EN 13697 en conditions de propreté (30 ml/L – 15 mn – température ambiante)

Activité sporicide : NF EN [13704](#) (400 ml/L – 15 mn – 20°C)

Activité virucide : NF EN 14476 en conditions de saleté (100 ml/L – 15 mn – 20°C)

SUBSTANCE ACTIVE

Hypochlorite de sodium chlore actif CAS 7681-52-9 2.6% (m/m)

Type de produit : 02-04

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Eau de Javel à 2.6% de chlore actif soit 9°chl

Liquide fluide incolore à jaune

pH en solution aqueuse : 10 +/- 0,5 à 5%

Densité : 1,030 +/- 0,010

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Utilisez les biocides avec précautions.

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

Pour plus d'informations se reporter à la fiche de données de sécurité.

MODE D'EMPLOI DE L'EAU DE JAVEL

DESINFECTION DES LOCAUX

Nettoyer et rincer les surfaces. Appliquer la solution javellisée. Rincer les surfaces devant être au contact des denrées

alimentaires. Rinçage nécessaire pour les surfaces métalliques (risque de corrosion).

DESINFECTION DES RECIPIENTS A DECHETS

Démonter, racler ou balayer puis nettoyer et rincer. Appliquer la solution javellisée ou faire un trempage. Rincer les surfaces

devant être au contact des denrées alimentaires. Rinçage nécessaire pour les surfaces métalliques ou caoutchouc.

DESINFECTION DES SANITAIRES ET CANALISATIONS

Verser directement dans la canalisation, la cuvette ou le siphon. Rincer en ouvrant le robinet ou en actionnant la chasse

d'eau.

DESINFECTION DES USTENSILES DE CUISINE

Nettoyer et rincer. Désinfecter par trempage dans un bac propre. Rinçage obligatoire à l'eau potable après désinfection.

BLANCHIMENT ET DÉSINFECTION DU LINGE

- Détachage et blanchiment (cotons et lins – blanc et grand teint) :

En machine (4 à 5kg) : 225 ml à 300 ml / A la main : 75 ml pour 5 litres d'eau

- Désinfection de tous les types de textiles (sauf nylon) :
En machine (4 à 5kg) : 75 ml / A la main : 37.5 ml pour 5 litres d'eau