HD10344

INDAL MTA

Date de mise à jour : 13/10/2017 Version FT: 12

AGROALIMENTAIRE

DESCRIPTION

Détergent désinfectant alcalin moussant

INDAL MTA est un détergent désinfectant moussant pour les lavages du matériel et de l'environnement des ateliers de fabrication.
Formule au pouvoir mouillant, dégraissant et émulsifiant qui assure une parfaite détergence même à basse température.
INDAL MTA préserve la brillance des matériels.

MATIÈRE ACTIVE : N-aminopropyl dodécyl propane 1,3-diamine (n° CAS 2372-82-9) à 2,5% (26g/litre)

Ce produit est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé.

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 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des Règlements CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr). Non conforme pour une utilisation en production végétale biologique.

UTILISATIONS

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

Type de materiel :
Toutes les surfaces et tous les ustensiles en contact avec les denrées alimentaires à désinfecter.
Pédiluve.

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...). Collectivité	Surface par brossage. Surface par trempage. Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression	10 à 50°C	0,5 à 5%	1 à 15 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

CATALOGUE MATÉRIEL QUARON : QUARON propose toute une gamme de matériels adaptés pour la sécurité du stockage (bac de rétention) et du transfert du produit (pompe vide fût, kit de soutirage), la maîtrise des concentrations (doseurs proportionnels) et la qualité de l'application (canon à mousse, centrale d'hygiène, pulvérisateur) pour tous les types de produits des gammes BASO/ARVO/INDAL.
Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur baso@quaron.com

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Limpide,Moussant
Couleur : Incolore à légèrement jaune
Densité : 1,032 ± 0,005, 20°C
pH : 11,7 ± 0,5 pH pur
Viscosité, dynamique : 10 mPa.s , 20°C
Pouvoir séquestrant à 1% : 20 ° TH
DCO-valeur : 150mg O2/g

INDAL MTA

Date de mise à jour : 13/10/2017 Version FT: 12

AGROALIMENTAIRE

PROPRIETES BIOCIDES

BACTERICIDIE à 1 % TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C en condition de saleté. Souches additionnelles : Listeria monocytogenes CIP 5953, Salmonella typhimurium ATCC 13311.

BACTERICIDIE à 3 % TP4

EN13697 - 5 min - 20°C en condition de saleté. Souches additionnelles : Listeria monocytogenes CIP 5953, Salmonella typhimurium ATCC 13311.

LEVURICIDIE à 0,5 % TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C en condition de saleté

LEVURICIDIE à 1 % TP4

EN13697 - 5 min - 20°C en condition de saleté

Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, Type de produit (TP) n° :

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

CONDITIONNEMENTS

Types de conditionnements disponibles :

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

DLUO: 12 mois, voir conditionnement

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison de Nancy (03 83 32 36 36). L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

Précaution à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles : Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des: Acides. Eviter : Gel.

CONTROLE DE CONCENTRATION

Pour la mesure de concentration de ce produit, veuillez contacter notre service commercial.

TRAITEMENTS DES DECHETS

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

Motif de la mise à jour : Spécifications

Adresse de contact
QUARON H&D
BP 89152
3 Rue de la Buhotière
35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE
Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75
Fax : +33 (0)2 99 29 46 86
baso@quaron.com - www.basoarvo.com / www.quaron.com

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié
ISO 9001
ISO 14001

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.

INDAL MTA

Date de mise à jour : 13/10/2017 Version FT: 12

Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent. "le contenu de cette documentation relatif aux applications, n'engage en rien notre responsabilité. Tous les renseignements sont donnés à titre indicatif et les conditions d'emploi doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur."

AGROALIMENTAIRE