

FICHE TECHNIQUE EAU DE JAVEL 2.6% CHLORE ACTIF

✓ DONNÉES LOGISTIQUES :



Référence	Contenance	Emballage	Taux TGAP
156002	1 litre	12 x 1L	NON
156005	2 litres	6 x 2L	NON
156007	5 litres	3 x 5L	NON
156006	20 litres	1 x 20L	NON

✓ CARACTÉRISTIQUES :

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

✓ COMPOSITION :

Hypochlorite de sodium 2.6%.

✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :



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

✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- 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). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.

- **ACTIVITE BACTERICIDE :** Norme EN 1040
Norme EN 1276
Norme EN 13697

- **ACTIVITE FONGICIDE:** Norme EN 1275
Norme EN 1650
Norme EN 13697

- **ACTIVITE SPORICIDE :** Norme EN 13704

- **ACTIVITE VIRUCIDE :** Norme EN 14476

Pour les concentrations concernées par ces normes, se reporter aux tableaux édités par la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel. (www.eaudejavel.fr)

✓ PROPRIÉTÉS :

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

Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit. Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.



✓ CONSEILS D'UTILISATION :

- **Applications** : Cuisine, salle de bains, toilettes, fosses septiques (1 à 2 fois par semaine maximum), sols, carrelages : ½ à 2 verres (100 à 300 ml) pour 10 litres d'eau, rincer après 10 mn.
- **Pour la restauration collective** : Locaux, matériels, ... : de 300 ml à 3 litres pour 10 litres d'eau.
- **Pour un usage en contact des denrées alimentaires** : Batteries, ustensiles, vaisselles : 750 ml pour 50 litres d'eau, rincer obligatoirement à l'eau claire.
- **Désinfection des légumes** : 3 ml par litre d'eau, rincer obligatoirement à l'eau claire.
- **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.
- **Désodorisation-Désinfection**: s'effectue par l'élimination des bactéries et des moisissures à l'origine de ces odeurs ainsi que les molécules formées : 1 à 2 verres (100 à 300 ml) par litre d'eau, rincer après 15 mn. Pour plus de précision, se reporter aux tableaux d'utilisation édités par la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel. (www.eaudejavel.fr)

✓ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr

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.

