

# BASO SW CLK 600

Date de mise à jour : 11/12/2019

Version FT: 02

## DESCRIPTION

### Détergent désinfectant alcalin chloré moussant

BASO SW CLK 600 est un détergent désinfectant alcalin chloré moussant concentré haute performances. Nettoie, détache, dégraisse et désinfecte en une seule étape avec un canon à mousse ou une centrale de dilution. Utilisable en cuisine collective sur toutes les surfaces résistantes au chlore: Cuisines, plans de travail, carrelages ... Sa qualité de mousse permet de mieux adhérer aux parois pour améliorer la détergence et la désinfection.

BASO SW CLK 600 a un fort pouvoir détergent grâce à sa composition riche en potasse. Particulièrement adapté dans les industries agroalimentaires en application mousse (centrale ou canon), dans des process 3 ou 5 phases selon votre plan d'hygiène.

**MATIÈRE(S) ACTIVE(S) :** Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 6% de Cl actif

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

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](http://www.inao.gouv.fr))

## UTILISATIONS

Procéder préalablement à un dégrossi et/ou un pré-lavage des surfaces

### Type de matériel :

| Type d'industrie | Méthode  | Temp. utilisation °C | Conc. utilisation % | Temps de contact |
|------------------|--|----------------------|---------------------|------------------|
| Collectivité     | Surface application par canon à mousse ou centrale | 5 à 40°C             | 1 à 3%              | 5 à 30 min       |

### Type de matériel :

| 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 ...) | Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression | 5 à 40°C             | 1 à 5%              | 5 à 30 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](mailto:baso@quaron.com)

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect :** Liquide clair

**Couleur :** Incolore à légèrement jaune

**Densité :** 1,214 ± 0,005 (20°C)

**pH pur :** 12,2 ± 0,2 ; sol. 1% (20°C)

# BASO SW CLK 600

Date de mise à jour : 11/12/2019

Version FT: 02

**Viscosité, dynamique :** 20 - 37 cP , maximum mesuré à 0°C

## PROPRIETES BIOCIDES

### BACTERICIDIE - 2 % TP2, TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande, 5g/l de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

### BACTERICIDIE - 3 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - Industries du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande, 5 g/L de Sodium dodécyl sulfate - Industrie cosmétique

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

### FONGICIDIE - 4 % TP2, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande, 5g/L de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique

Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*.

### LEVURICIDIE à 2 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande , 5 g/L de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique

Souches testées : *Candida albicans*.

### FONGICIDIE - 4 % TP2, TP4

EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales , 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viandes, 5g/L de sodium dodécyl sulfate - industrie cosmétique

Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*.

### VIRUCIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN14476 - 15 min - 20°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 : *Adénovirus*, *Norovirus*.

### SPORICIDIE - 6 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait

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

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

2 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux

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.

**DDM :** 9 mois, voir conditionnement.

# BASO SW CLK 600

Date de mise à jour : 11/12/2019

Version FT: 02

## CONSIGNES DE SECURITE

**Recommandations d'utilisation :** Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. 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. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

**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

## CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Neutraliser le chlore avec du thiosulfate de sodium

Indicateur coloré : Phénolphtaléine

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

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 0.952

## TRAITEMENTS DES DECHETS

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

### 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.

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."