

PENNGAR GB

DATE DE MISE A JOUR : 31/01/20

Liquide concentré à usage exclusivement professionnel
INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES
DETERGENT DESINFECTANT SEQUESTRANT A BASE DE CHLORE PAR CIRCULATION

Caractéristiques physico-chimiques :

Aspect	Liquide limpide
Couleur	Jaune
pH pur	14
pH à 10g/l	11,9
Masse volumique	1,2 g/cm ³
Point de gel :	Non disponible

Critères environnementaux :

Merci de vous rapprocher de votre conseiller pour toute demande relative aux critères environnementaux.

Propriétés :

Bonne capacité détergente et dégraissante
Propriétés dispersantes et anti-redéposition
Bactéricide à haute teneur en chlore actif
Adapté pour un nettoyage en eaux dures

Application :

PENNGAR GB est un alcalin liquide chloré pour le nettoyage et la sanitation en industrie alimentaire, des circuits et installations en station N.E.P.

Mode d'emploi :

Application par circulation :
Concentration bactericide : 1.4%
Température : < 60°C
Temps de contact : supérieur à 5 minutes
Rinçage final à l'eau potable
A utiliser avec précaution sur métaux légers

La (Les) concentration(s) indiquée(s) dans ce mode d'emploi représente(nt) la (les) concentration(s) biocide(s) recommandée(s) obtenue(s) grâce aux tests d'efficacité réalisés en laboratoire. Toutefois, la concentration d'application sur le terrain peut être adaptée en fonction des conditions relevées sur site. Pour plus d'informations, contactez votre interlocuteur privilégié.

PENNGAR GB

DATE DE MISE A JOUR : 31/01/20

Paramètres de contrôle :

Prise d'échantillon : 20ml
Pré-traitement : Thiosulfate de sodium
Indicateur : Phénolphthaléine 0,9 % (m/v) ou ortho-crésolphthaléine 0,9% (m/v)
Réactif : HCl 0.1N
Facteur de titrage : $f = 0,215 \pm 0,01$
Concentration en % = chute de burette * f
Concentration en g/l = chute de burette * f * 10

Conditionnements :

Jerrican	22l	Jaune	25kg
Fût	220l	Bleu foncé	225kg
GRV	1000l	opaque	1100kg

Utiliser le produit dans les 12 mois à partir de sa date de fabrication.
Stocker dans un endroit propre, frais et ventilé et loin des sources de chaleur et de lumière intense.

Qualité - Sécurité :

Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur INTERNET : <http://www.kersia-group.com>
Utiliser le produit dans les 12 mois à partir de sa date de fabrication.

Réglementation

Ce produit est conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 concernant les produits utilisés pour le nettoyage des surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Ce produit est utilisable en Agriculture Biologique en application du RCE n° 834/2007 et n° 889/2008, du Guide de Lecture Français, du Cahier des Charges Français et selon les recommandations du Comité National de l'Agriculture Biologique de l'INAO.

PENNGAR GB est un mélange conforme au règlement (CE) n° 1907/2006 du 18 décembre 2006, concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques (REACH), quel que soit le site de fabrication.

Les substances concernées par le Règlement REACH et contenues dans PENNGAR GB ont été pré-enregistrées ou enregistrées par notre société ou par nos fournisseurs en amont.

PENNGAR GB ne contient pas de substance dite "extrêmement préoccupante" dans la liste actuelle des substances candidates à l'autorisation publiée et mise à jour régulièrement par l'ECHA.

PENNGAR GB

DATE DE MISE A JOUR : 31/01/20

PRODUIT BIOCIDÉ - N° Inventaire Ministère de l'Ecologie : 22745

Substance(s) active(s) pour 100g de produit : Hypochlorite de sodium, exprimé en chlore actif 4,51g

GROUPE 1 : Désinfectants et produits biocides généraux; Type de produits 4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Efficacité

Activité	Norme	Organisme(s) testé(s)	Substance(s) interférente(s)	Temps de contact:	Température:	Concentration:
Bactéricide	EN 1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus	3 g/l albumine bovine	5min	20°C	1,4%