

Désinfectant chlore alimentaire **HYPOSODIX**

Désinfectants

Permet la désinfection de toutes les surfaces ou matériels



Présentation

HYPOSODIX est une solution d'hypochlorite de soude à 12.5 % de chlore actif (chlore 48°) pour la désinfection bactéricide, fongicide, sporicide et virucide de toutes les surfaces ou matériels

Points forts

- Bactéricide, fongicide, sporicide et virucide
- Utilisable en milieu alimentaire
- Agent blanchissant
- Non moussant



Propriétés

- Permet la désinfection de toutes les surfaces ou matériels.
- Utilisé également dans les circuits d'eau sanitaire pour des traitements chocs lors des purges de nettoyage et de rinçage des ballons ECS (Eau Chaude Sanitaire). Ses caractéristiques oxydantes puissantes lui confèrent une action efficace sur la légionnelle.
- En traitement continu apporte une protection contre les bactéries et les micro-organismes dans les circuits d'eau.
- Produit oxydant pouvant aussi bien être utilisé pour blanchir différents supports.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Pour les concentrations concernées par ces normes, se reporter aux tableaux édités par la Chambre Syndicale Nationale de l'Eau de Javel.
- Usages recommandés :
 - Désinfection des installations sanitaires (cuvettes de toilettes, drains, éviers, etc.) en versant.
 - Désinfection du matériel et des instruments par immersion / trempage.
 - Désinfection des surfaces dures en essuyant ou frottant.
 - Désinfection des surfaces dures (p. Ex. Drains, éviers) en versant.
 - Désinfection des équipements / matériaux par pulvérisation automatique dans des systèmes fermés (tunnels).

- Désinfection des surfaces dures en contact avec de l'eau potable.
- Désinfection des surfaces dures par pulvérisation (basse pression).
- Désinfection des surfaces dures (canalisations, tubes, membranes séparatrices / échangeurs d'ions et réservoirs de machines de remplissage ou similaires) dans les zones destinées à l'alimentation humaine et animale (production de boissons, production laitière, arrosage en serre, etc.) par circulation (CIP).

Mode d'emploi

Traitement de surface :

- S'utilise en bain, pulvérisation ou essuyage dilué dans l'eau froide de 0.5 à 2 %.

Sols, murs, carrelages, sanitaires :

- Diluer 50 ml d'HYPOSODIX dans 10 L d'eau froide et laver.
- Laisser agir 5 mn puis rincer.

Pour les toilettes :

- Verser directement sur la paroi de la cuvette 30 ml d'HYPOSODIX et laisser agir 15 mn environ.

Pour les poubelles, vide- ordures :

- Diluer 50 ml d'HYPOSODIX pour 1 L d'eau, laisser agir 15 mn, puis rincer.

Traitement de circuit :

- S'utilise par injection dans les bassins, circuits réservoirs à l'aide d'une pompe doseuse ou directement dans le bassin.

Traitement continu :

- Introduire initialement 15 à 30 ml par m³ d'eau, la concentration en chlore libre dans les circuits doit être maintenue de 1 à 2 ppm.
- Le contrôle du maintien de la concentration peut être contrôlé avec CHLORTEST (YCH70390) et les quantités à réinjecter seront fonction des caractéristiques du circuit.

Traitements chocs :

- Pour assainir un circuit pollué, les quantités peuvent être augmentées de 5 à 6 ppm soit 75 à 90 ml .

Température de mise en oeuvre : Température ambiante

Caractéristiques générales

N° de référence : HYP05940

Aspect: Liquide

Couleur : Incolore à jaune

Odeur: Chlorée

Densité : 1,2

Caractéristiques techniques

pH: 12

Réglementation

Contact Alimentaire: Oui

Pourcentage COV : 0

Type de formulation : UL

MA: Hypochlorite de sodium (CAS:7681-52-9) : 12.5 % (m/m).

N° inventaire : DI-18-07910

Activité: Usage grand public autorisé

TP: TP02 - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

TP04 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Activité	Normes
Bactéricide	EN 1040 EN 1276 EN 13697
Fongicide	EN 1275 EN 1650 EN 13697
Sporicide	EN 13704
Virucide	NFT 72-180 EN 14476

Conditionnement

Capacité de conditionnement : 20 L

Type de conditionnement : Vrac

Sécurité

Le port d'EPI appropriés est conseillé pour toutes manipulations du produit. FDS disponible sur Quick-fds.

Stockage

Stocker en emballage d'origine bien fermé, hors gel, humidité et fortes chaleurs.

Température de stockage : Température ambiante

Durée de stockage conseillée : 6 mois