

FICHE TECHNIQUE

LIQUIDE DESINFECTANT POUR LEGUMES

Réf. **BB80** – Bidon 5L




Fabriqué en FRANCE



USAGES ET PROPRIETES :

Le désinfectant Primeur Expert est une solution stable de chlore liquide spécifiquement développée pour la désinfection et le rinçage des crudités et des fruits. Il permet une meilleure conservation des légumes lors de leurs préparations.

Désinfection en restauration collective (légumes et fruits).

Le désinfectant PRIMEUR EXPERT est un produit conforme à la législation réglementant la désinfection des crudités, il respecte l'arrêté du 22 avril 2020 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

ACTIVITE BACTERICIDE :

- Normes EN 1276 & EN 13697 en 5 minutes à 20°C en conditions de propreté
- Norme EN 1276 en 20 minutes à 20°C en conditions de saleté

ACTIVITE FONGICIDE :

- Norme EN 1650 en 15 minutes à 20°C en conditions de propreté
- Norme EN 13697 en 20 minutes à 20°C en conditions de saleté

CARACTERISTIQUES :

Composition : Hypochlorite de sodium 2,6%

Aspect : Liquide

Couleur : Jaunâtre

Odeur : Chlorée

Densité : 1,05 +/- 0,02

pH : 12 +/- 0,5

MODE D'EMPLOI :

La dose d'emploi préconisée est de 0,3 % (3 ml/L ou 30 ml pour 10 litres d'eau). Ce dosage ne doit pas être dépassé, afin de rester en conformité avec l'arrêté du 27 juin 2017 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

Pour une efficacité maximale, utiliser un système automatique de dosage du type : Doseur Proportionnel Venturi ou Pompe Doseuse Péraltique.

Le dosage manuel reste éventuellement possible (attention de bien respecter le dosage).

Procéder à un rinçage à l'eau potable après la désinfection des légumes et des fruits.

Lavage (1^{er} bain) :

- Remplissez le bac de lavage au $\frac{3}{4}$ d'eau potable (eau froide)
- Versez les légumes épluchés ou les fruits
- Remuez en brassant
- Laissez les salissures (terre, débris organiques, etc..) se déposer au fond (l'eau se décante) pendant 15 minutes.
- Récupérez soigneusement les légumes ou les fruits et les transférer dans une passoire ou un autre récipient ou bien directement dans le 2^{ème} bac. Evitez de resaler les légumes avec le dépôt salissant qui s'est constitué au fond du bac.

Lavage (2^{ème} bain) : nécessaire si les légumes sont très sales

- Recommencez l'opération décrite au lavage du 1^{er} bain

Désinfection : cette opération ne concerne que les légumes consommés crus (crudités)

- Remplissez le bac au $\frac{3}{4}$ d'eau froide
- Ajoutez pour désinfecter : le DESINFECTANT PRIMEUR EXPERT : 30ml pour 10L d'eau
- Remuez pour bien mélanger eau froide et produit désinfectant
- Plongez les crudités pendant 5 minutes au minimum.

Rinçage

- Videz le bain désinfectant et remplissez à nouveau le bac avec de l'eau froide (eau potable)
- Rincez abondamment les crudités en brassant.

Essorage/égouttage

- Essorez ou égouttez selon le type de crudités.

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Utilisez les produits 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.

Fiche de données de sécurité, disponible sur demande, à prendre connaissance avant d'utiliser le produit.

Ne pas utiliser le produit au-delà du : voir DLU mentionnée sur l'emballage.

CONDITIONNEMENT :

A l'unité

Dimensions du produit : 18 x 13 x 29 cm

GENCOD du produit : 3256630085260

Carton de 3 unités

Dimensions du carton : 20 x 39 x 30,5 cm

Palette de 48 cartons, soit 144 unités

Dimensions de la palette : 80 x 120 x 137 cm