

HD10344

INDAL MTA

Date de mise à jour : 13/12/2022

Version FT : 15

Détergent désinfectant alcalin moussant

INDAL® MTA est un détergent désinfectant moussant pour toutes les surfaces et matériels en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plans de travail...

Utilisable en cuisine collective et en industrie agroalimentaire.

INDAL® MTA est une formule fortement concentrée en matière active, sans soude ni potasse, ce qui lui confère une grande polyvalence et un rinçage facile sans laisser de traces.

INDAL® MTA est adapté à l'utilisation en centrale de désinfection ou tout appareil de moussage, dans des process 3 ou 5 phases selon votre plan d'hygiène.

INDAL® MTA a été testé et validé par STAUBLI® sur ces robots à la dose de 1.7%.

UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, procéder à un dégrossi et/ou un pré-lavage des surfaces à l'eau chaude puis appliquer le produit dans les conditions suivantes :

| Type d'industrie | Méthode | Température d'utilisation | Concentration d'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. Surface par brossage | Ambiante | 1 à 5% | 5 à 15 min |
| Industries agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie ...) | Surface par trempage | Ambiante à 50°C | 1 à 3% | 5 - 30 min |
| Collectivité | Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression | Ambiante à 50°C | 1 à 3% | 5 à 15 min |

Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application.

MATÉRIEL D'APPLICATION : STOCKMEIER vous propose un large catalogue réunissant toute une gamme de matériel dédié à l'application et au stockage de nos produits, rétention, soutirage, transfert, dosage, moussage, pulvérisation...

Demander une catalogue à votre technico-commercial ou écrivez-nous à baso@stockmeier.fr.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|------------------------------|---|
| Aspect | Limpide, Moussant |
| Couleur | Légèrement jaune |
| Odeur | Caractéristique. |
| Matière(s) active(s) | N-aminopropyl dodécyl propane 1,3-diamine (n° CAS 2372-82-9) à 2,5% (26g/litre) |
| Densité | 1,014 ± 0,005 (20°C) |
| pH pur | 12,1 ± 0,3 (20°C) |
| pH à 1% dans l'eau distillée | 9,6 ± 0,5 (20°C) |
| Viscosité, dynamique | < 10 mPa.s (20°C) |
| Pouvoir séquestrant à 1% | 20 ° TH (20°C); sol. 1% |
| Tension superficielle [N/m] | 34 N/m (20°C); sol. 1% |
| DCO-valeur | 69 mg O ₂ /g (20°C) |

HD10344

INDAL MTA

Date de mise à jour : 13/12/2022

Version FT : 15

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Teneur en azote | 0,37 % |
| Teneur en phosphore | 0 % |
| Point d'éclair | Aucune donnée disponible |
| Température de stockage | 0 - 30 °C |
| DDM (date durabilité minimum) | 2 ans, voir conditionnement. |

RÉGLEMENTATION

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 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr). Non conforme pour une utilisation en production végétale biologique.

PROPRIETES BIOCIDES

MATIERE(S) ACTIVE(S) : N-aminopropyl dodécyl propane 1,3-diamine (n° CAS 2372-82-9) à 2,5% (26g/litre)

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

BACTERICIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Typhimurium*.

BACTERICIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN1276 - 1 Min - 50°C, EN13697 - 1 min - 50°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

BACTERICIDIE - 3 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella Typhimurium*.

LEVURICIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN1650 - 5 Min - 20°C, EN1650 - 1 Min - 50°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Candida albicans*.

LEVURICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Candida albicans*.

CONDITIONNEMENTS

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. 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. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez un centre anti-poison. 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.

STOCKMEIER FRANCE H&D

BP 89152 3 Rue de la Buhotière
35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE
Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75

baso@stockmeier.fr - www.basoarvo.com / www.stockmeier.fr

Stockmeier France Hygiène et Désinfection est certifié
ISO 9001
ISO 14001



HD10344

INDAL MTA

Date de mise à jour : 13/12/2022

Version FT : 15

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 l'emballage d'origine fermé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des : Acides. Craint le gel.

Température de stockage : 0 – 30 °C

Ce produit est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages, galvanisé.

CONTROLE DE CONCENTRATION

Pour la mesure de concentration de ce produit, un kit "spécial MTA" est disponible (KIT DOSAGE DETERGENT SEQ MTA - HD11035).

Rapprochez vous de notre service commercial.

TRAITEMENTS DES DECHETS

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

Motif de la mise à jour : Spécifications

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.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, hors chapitre spécifications de vente Stockmeier France, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacité réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial STOCKMEIER France se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.