HD89050

BASO TC MOUSSE

Date de mise à jour : 13/10/2017 Version FT: 06

AGROALIMENTAIRE

DESCRIPTION

Détergent alcalin moussant

BASO TC MOUSSE est un détergent alcalin moussant concentré, destiné au nettoyage des surfaces très grasses et fortement souillées.
Propriétés mouillantes et émulsifiantes permettant une élimination des dépôts carbonisés (nettoyage de hottes, fours, fumoirs, friteuses…).

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). Non conforme pour une utilisation en production végétale biologique.

UTILISATIONS

Eliminer manuellement le maximum de résidus de production, Selon les conditions et le plan d'hygiène, prélaver à l'eau chaude les surfaces puis appliquer le produit dans les conditions suivantes :

Type de materiel :
Conserverie/Plats cuisinés/Panification surface : Tapis de convoyage, tables et matériels de fabrication, sols, murs.
Boisson surface : Tapis de convoyage, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.
Lait/Oeuf surface : Tapis de convoyage, moules, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.
Viande surface : tapis de convoyage, tables de découpe, matériels de fabrication, poussoirs, fumoirs, sols, murs.

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. Surface par brossage	10 à 90°C	2 à 20%	15 à 20 min

Type de materiel :

Collectivité : Environnement de la cuisine, sols, murs.

Toutes les surfaces, locaux et matériels alimentaires.

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Collectivité	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage	10 à 90°C	3 à 5%. 10%	15 à 20 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire.

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

HD89050

BASO TC MOUSSE

Date de mise à jour : 13/10/2017 Version FT: 06

AGROALIMENTAIRE

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide.

Couleur : ambré

Densité : 1,193 ± 0,005 (20°C)

pH : 12,6 ± 0,2 ; sol.1% (20°C)

Viscosité, dynamique : 10 mPa.s , 20°C

Pouvoir séquestrant à 1% : 40 ° TH

DCO-valeur : 213,5mg O2/g

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.

DLUO: 2 ans, voir conditionnement

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.

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. Craint le gel.

CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

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 0,715

TRAITEMENTS DES DECHETS

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

Motif de la mise à jour : Spécifications

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."