

HD10877

INDAL SUPER MILK

Date de mise à jour : 31/03/2025

Version FT : 7.0

Détergent désinfectant alcalin chloré non moussant

INDAL SUPER MILK nettoie et désinfecte les installations de traite, tank de stockage, matériels de production laitière et fabrication à la ferme.

INDAL SUPER MILK élimine les souillures grasses, organiques, protéines grâce à son mélange de soude et chlore.

INDAL SUPER MILK est un désinfectant Bactéricide, Levuricide, Fongicide, Sporicide, Virucide, Mycobactéricide et efficace sur Bactériophage.

INDAL SUPER MILK s'utilise en alternance avec un produit acide pour éliminer les minéraux, la pierre de lait.



UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un pré-lavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type d'utilisation	Application	Température d'utilisation	Dosage	Temps de contact
Machine à traire, production du lait	Circulation	40°C-60°C	0,5 à 1%	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 un catalogue à votre technico-commercial ou écrivez-nous à baso@stockmeier.fr.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Limpide
Couleur	Légèrement jaune
Odeur	Chlore.
Matière(s) active(s)	Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5% (% m/m) de Cl actif
Densité	1,16 ± 0,02 (20°C). Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle.
pH pur	> 13 (20°C)
pH à 1% dans l'eau distillée	12,5 ± 0,2 (20°C)
Viscosité, dynamique	< 10 mPa·s (20°C)
Pouvoir séquestrant à 1%	25 ° TH (20°C); sol. 1%
Tension superficielle [N/m]	68 N/m (20°C); sol. 1%
DCO-valeur	2,2 mg O2/g (20°C)
Teneur en azote	0 %
Teneur en phosphore	0,03 %
Point d'éclair	Aucune donnée disponible
Température de stockage	0 – 25 °C

HD10877

INDAL SUPER MILK

Date de mise à jour : 31/03/2025

Version FT : 7.0

DDM (date durabilité minimum) 9 mois, 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 ainsi que des bâtiments en production végétale y compris les zones de stockage (voir site www.inao.gouv.fr).

PROPRIETES BIOCIDES

Biocide selon le règlement UE 528/2012

MATIÈRE(S) ACTIVE(S) : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5% (% m/m) de Cl actif

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 - 1 % TP2, TP4

EN1276 - 1 min - 60°C, EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

VIRUCIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN14476 - 15 min - 20°C, EN14476 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande

Souches testées : *Adenovirus*, *Norovirus*, *Poliovirus*, *Parvovirus*.

LEVURICIDIE - 0,5 % TP2, TP4

EN1650 - 1 Min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Candida albicans*.

LEVURICIDIE - 1 % TP2, TP4

EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Candida albicans*.

FONGICIDIE - 2 % TP2, TP4

EN13697 - 1 min - 60°C, EN1650 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Aspergillus brasiliensis*.

VIRUCIDIE PHAGE - 0,5 % TP2, TP4

EN13610 - 5 min - 40°C - saleté. 1 g/l de petit-lait acide - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Bacteriophage P001*, *Bacteriophage P008*.

SPORICIDIE - 4 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 50°C, EN13697 - 15 min - 50°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10 g/l de lait écrémé - industrie du lait

Souches testées : *Bacillus subtilis*, *Clostridium sporogenes*.

MYCOBACTERICIDIE - 5 % TP2, TP4

EN14348 - 15 min - 20°C, EN14563 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Mycobacterium avium*, *Mycobacterium Terrae*.

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.

HD10877

INDAL SUPER MILK

Date de mise à jour : 31/03/2025

Version FT : 7.0

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. 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.

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 - 25 °C

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Neutraliser le chlore avec du thiosulfate de sodium

Indicateur coloré : Phénolphtaléine (indicateur TA)

Doser jusqu'à zone de virage avec : HCL N/5 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 1,054

TRAITEMENTS DES DECHETS

Traitement des déchets : Se reporter au chapitre 13 de la FDS, Éliminer via le service de collecte proposé par les distributeurs partenaires de la filiale ADIVALOR.

Motif de la mise à jour : Forme

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.