

Lactalin chloré

Nettoyage et désinfection du matériel de traite.

1. PROPRIETES :

LACTALIN CHLORÉ est un produit liquide alcalin chloré non moussant. LACTALIN CHLORÉ est utilisé pour éliminer les souillures organiques et désinfecter installation de traite, matériel de laiteries et matériel d'industries agroalimentaires.

LACTALIN CHLORÉ est bactéricide, levuricide, fongicide, virucide (dont bactériophage) et sporicide selon les normes européennes en vigueur.

La formule est autorisée sous SIMMBAD sous le N°56924

LACTALIN CHLORÉ est soutenu au niveau du règlement Biocide (UE) 528/2012 en TP4.

Conforme au règlement européen agriculture biologique CE 834/2007 (et ses amendements).

2. MODE D'EMPLOI :

LACTALIN CHLORÉ s'utilise pour une action bactéricide en solution à 0,5 % à chaud (supérieur à 40°C).

La concentration d'utilisation est à adapter en fonction de l'importance des souillures, du mode de nettoyage et du matériel utilisé.

Pré-rincer à l'eau froide ou chaude potable.

Aspirer la solution, faire circuler ou laisser tremper pendant au minimum 7 min.

Un temps de circulation de 15 min est idéal pour un excellent résultat de nettoyage et de désinfection.

Rincer à l'eau potable.

LACTALIN CHLORÉ s'utilise en alternance avec LACTACID de manière à assurer un nettoyage complet et économique.

Sécurité : Ne jamais mélanger LACTALIN CHLORÉ et LACTACID.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé en rubrique Activité Biocide.

3. ACTIVITE BIOCIDIE :

Tableau de détail des activités biocides du LACTALIN CHLORÉ en Laiterie – Salle de traite :

EFFICACITE	Norme	TEMPS	T°C	Conditions	Souches	Dilution
BACTERICIDIE						
P2E1 efficacité bactéricide (circuit)	EN1276	20 min.	40°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Enterococcus hirae,</i> <i>Escherichia coli,</i> <i>Pseudomonas aeruginosa,</i> <i>Staphylococcus aureus,</i> <i>Salmonella enterica,</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	0,5%
		7 min.				
		12 min.				
P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte)	EN13697	20 min.	40°C		<i>Enterococcus hirae,</i> <i>Escherichia coli,</i> <i>Pseudomonas aeruginosa,</i> <i>Staphylococcus aureus,</i> <i>Salmonella enterica,</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	
LEVURICIDE/FONGICIDIE						
P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit)	EN1650	20 min.	40°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Candida albicans</i>	0,5%
		7 min.				
		12 min.				
P2E2 efficacité levuricide (surface ouverte)	EN13697	20 min.	40°C		<i>Candida albicans</i>	

Tableau de détail des activités biocides du Lactalin Chloré en Transformation à la ferme et Industries Alimentaires :

BACTERICIDIE						
P2E1 efficacité bactéricide (circuit)	EN1276	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>	2%**
		5 min.	50°C		<i>Enterobacter cloacae**</i> , <i>Lactobacillus brevis**</i> , <i>Salmonella typhimurium**</i> , <i>Proteus vulgaris</i> , <i>Campylobacter jejuni**</i> , <i>Listeria monocytogenes**</i>	<i>Enterobacter cloacae et Salmonella Typhimurium à 0,5%, 1%</i> <i>Lactobacillus brevis à 1,5%**</i> <i>Campylobacter jejuni(1,5%)</i> <i>Listeria monocytogenes (2%)</i>
		1 min.	60°C		<i>Enterococcus faecium</i>	1%** 0,5%,1%
P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i>	3%**
		5 min.	50°C		<i>Enterococcus faecium</i>	1,5%**
		1 min.	60°C		<i>Enterococcus faecium</i>	1%**
LEVURICIDE/FONGICIDIE						
P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit)	EN1650	5 min.	20 °C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Candida albicans</i>	1,5%**
		15 min.			<i>Aspergillus brasiliensis</i>	3%, 4%**
		5 min.	50°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1%** <i>Aspergillus</i> 2%**
		1 min.	60°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 0,5% ** <i>Aspergillus</i> 1,5%,2%
P2E2 efficacité levuricide/fongicide (surface ouverte)	EN13697	5 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Candida albicans</i>	1,5%**
		15 min.	20°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i>	4%**
		5 min.	50°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1%1.5% <i>Aspergillus</i> 2%,1.5%
		1 min.	60°C		<i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i>	<i>Candida</i> 1% 1.5% <i>Aspergillus</i> 2% ,1.5%
BACTERIOPHAGE						
P2E1 efficacité virucide (circuit)	EN13610	15 min.	20°C	Petit-lait acide (10 g/L)	<i>Bactériophage P001 DSM 4262</i>	1%**
		5 min.	40°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Bactériophage P008 DSM 10567</i>	0,5%**
SPORICIDE						
P2E1 efficacité sporicide (circuit)	EN13704	15 min.	20°C	Conditions de saleté (3 g/L albumine bovine)	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	<i>B. subtilis</i> 5%** , <i>C. sporogenes</i> 6% (4%)
		15 min.	50°C			4%**
P2E2 efficacité sporicide (surface ouverte)	EN13697	15 min.	20°C	Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)**	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	5%**
		15 min.	50°C			<i>B. subtilis</i> 5%** <i>C. sporogenes</i> 6% (4%)
VIRUCIDE						
efficacité virucide (circuit)	EN14476	15 min.	20°C	Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)	<i>Adénovirus</i> , <i>Murin norovirus</i>	0,50%
		5 min.	50°C		<i>Adénovirus</i> , <i>Murin norovirus</i>	0,50%
		1 min.	60°C		<i>Adénovirus</i> , <i>Murin norovirus</i>	0,50%

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide jaune
pH à 1% :	12,50 +/- 0,5
Densité en g/cm ³ à 20°C :	1,23 +/- 0,02
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Substance active biocide :	Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) à 70g/kg soit 86.1 g/L, soit 7 % de chlore actif.
TP (Directive 98/8/CE et règlement (UE) N°528/2012, période transitoire) :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	Inférieur à 5% : phosphonates Inférieur à 5% : polycarboxylates Entre 5 et 15% agents de blanchiment chlorés Désinfectants

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- bidon de 24kg Réf. 001100206
- fût de 72kg Réf. 001100207
- fût de 240kg Réf. 001100298
- container de 1200kg Réf. 001100231.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL

Ne pas appliquer sur surfaces sensibles, peintes, et métaux légers (alu, cuivre, laiton, bronze, étain, fer).

En cas de doute, faire un essai sur une petite surface à la concentration préconisée, laisser agir puis rincer abondamment.

Ne jamais mélanger LACTALIN CHLORÉ et UN PRODUIT ACIDE.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (**Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements**). Rinçage obligatoire.

Conforme au règlement européen agriculture biologique (**CE**) **834/2007 (et ses amendements)**.

Utiliser les biocides avec précautions. 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.

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1002) : + 33 (0)3 83.22.50.50

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Le pictogramme EVPHEL, présent sur le produit, indique que l'emballage usagé peut-être éliminé via le service de collecte proposé par les distributeurs partenaires de la filière ADIVALOR.

N° de révision 08-09-2020-V10.1 (1002)