

## FICHE TECHNIQUE

# CHLORACIDE FL 2% Ca

Assainissant pour le traitement des légumes  
Meilleure conservation des fruits et légumes  
Facilite leur préparation  
Norme EN 1276

**CHLORACIDE FL 2% Ca** est une solution d'hypochlorite de sodium stabilisé spécifiquement développée pour le nettoyage et désinfection des surfaces du matériel et des outils en milieu d'industrie agroalimentaire ainsi que pour le traitement des fruits, des légumes, des champignons et des salades en trempage avant rinçage. permettant une meilleure conservation des légumes et facilitant leur préparation, sans les altérer.

Ce produit est indispensable pour les cuisines centrales, les restaurants collectifs publics et privés, les hôtels, les laboratoires des grandes et moyennes surfaces mais aussi en industrie agro-alimentaire.

### Caractéristiques Physico-chimiques

Aspect	: Liquide jaunâtre
Odeur	: Chlorée
pH	: $12.5 \pm 0.5$
Densité à 20°C	: $1.25 \pm 0.05$
Chlore actif (%)	: 14-15%

### Composition

Contient entre autres, hypochlorite de soude.

*Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 septembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.*

## **Mode D'emploi**

Préparer la solution à raison de **1 à 2 ml/litre** d'eau, assurer un bon dosage ;

Dose maximum autorisée : 1 g de produit par litre de bain de chloration (conformément à l'arrêté du 27 août 2009 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires).

- ~ Immerger les légumes pendant 30 minutes dans la solution ;
- ~ Rincer obligatoirement à l'eau ;
- ~ Nettoyer le matériel d'application à l'eau.

## **Activité Désinfectante**

Bactéricide en conditions de saleté à 20°C en 20 minutes selon la norme EN1276 à 0.5%.

Contient 1g/l d'Hypochlorite de sodium (CAS n°7681-52-9).

## **Sécurité / Précautions**

-Utilisez les auxiliaires technologiques avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

-Craint le gel.

-Réservé à l'usage professionnel.

## **Conditionnement**

5 litres – 20 litres

FDS disponible sur demande ou sur le site [www.saraprocmaroc.ma](http://www.saraprocmaroc.ma)