



HD11099

# BASO DW CHLORE EXTRA

Date de mise à jour : 03/07/2020

Version FT: 02

## DESCRIPTION

### Détergent désinfectant alcalin chloré non moussant

Liquide de lavage machine chloré désinfectant - fortement alcalin. Son fort pouvoir alcalin et oxydant élimine les souillures les plus difficiles. Très fortement séquestrant, il empêche le dépôt du calcaire sur la vaisselle et dans la machine. Fortement dispersant, il élimine facilement les souillures grasses. Utilisable sur machines lave-vaisselles, tunnels et lave-verres.

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

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](http://www.inao.gouv.fr))

## UTILISATIONS

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

### Type de matériel :

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Collectivité	Machines lave-vaisselle et tunnels.	Ambiante à 60°C	0 à 10°TH - 1 à 2g/L. 10 à 35°TH - 2 à 4 g/L	1 min mini, variable selon cycle

### Type de matériel :

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Collectivité	Lave verre	Ambiante à 60°C	20 à 30mL par cuve (20L). Tous les 3 paniers rajouter 25mL	1 min mini, variable selon cycle

### Type de matériel :

Viande circuit : Cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits convoyage et cuisson.

Boisson circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits convoyage, échangeurs thermiques, matériels de fabrication.

Conserverie/Plats cuisinés/Panification circuit : Cuves, cuiseurs, blancheurs, bacs Europe, caisses, cadres, circuits.

Lait/oeuf circuit : Cuves, tanks, citernes, circuits, échangeurs thermiques, moules, bassines, matériels de fabrication.

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...)	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Circulation en tunnel, armoire de lavage, bac turbo	Ambiante à 60°C	0,5 à 5%	1 à 15 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

Améliorer l'éclat de votre vaisselle grâce à l'ajout d'un produit de rinçage: gamme BASO DW RINSE

**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.



HD11099

# BASO DW CHLORE EXTRA

Date de mise à jour : 03/07/2020

Version FT: 02

Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur [baso@quaron.com](mailto:baso@quaron.com)

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect :** Limpide

**Couleur :** Incolore à légèrement jaune

**Odeur :** Chlore.

**Densité :** :  $1,21 \pm 0,02$ . Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle.

**pH pur :** :  $>13$  à 20°C

**pH à 1% dans l'eau distillée :**  $12,1 \pm 0,2$  à 20°C

**Viscosité, dynamique :** 10 mPa·s , 20°C

**Pouvoir séquestrant à 1% :** 30 ° TH

**DCO-valeur :** 7mg O2/g





HD11099

# BASO DW CHLORE EXTRA

Date de mise à jour : 03/07/2020

Version FT: 02

## PROPRIETES BIOCIDES

### BACTERICIDIE - 2 % TP4, TP2

EN1276 - 5 Min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3 ml d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella Typhimurium*, *Enterobacter cloacae*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

### BACTERICIDIE - 3 % TP4, TP2

EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - Industries du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - Industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus hirae*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacter cloacae*, *Salmonella Typhimurium*, *Lactobacillus brevis*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*.

### BACTERICIDIE - 0,5 % TP4, TP2

EN1276 - 1 min - 60°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 : *Enterococcus faecium*.

### BACTERICIDIE à 1 % TP4, TP2

EN13697 - 1 min - 60°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/L de lait écrémé - industrie du lait, 3g/L d'albumine bovine + 3 ml/L d'érythrocyte de mouton - industrie de la viande

Souches testées : *Enterococcus faecium*.

### LEVURICIDIE - 1,5 % TP4, TP2

EN1650 - 5 Min - 20°C, EN13697 - 5 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/l de lait écrémé - industrie du lait, 3 g/l d'albumine bovine + 3ml d'érythrocytes de mouton - industrie de la viandes

Souches testées : *Candida albicans*.

### VIRUCIDIE - 0,5 % TP4, TP2

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 : *Adénovirus*, *Norovirus*, *Poliovirus*, *Parvovirus*.

### VIRUCIDIE PHAGE - 0,5 % TP4, TP2

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

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

### SPORICIDIE - 6 % TP2, TP4

EN13704 - 15 min - 20°C, EN13697 - 15 min - 20°C - saleté. 3 g/l d'albumine bovine - conditions de saleté générales, 10g/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

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

### 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

## 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.

**DDM** : 9 mois, voir conditionnement.



HD11099

# BASO DW CHLORE EXTRA

Date de mise à jour : 03/07/2020

Version FT: 02

## 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 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

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 0,822

## 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**  
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."