

Indispensable pour
les plans d'hygiène
« HACCP »
en agroalimentaire

Détergent - Désinfectant

PRODUIT A USAGE PROFESSIONNEL

HABAC 63

DÉTERGENT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALCALIN CHLORÉ APPLICATION MOUSSE ACTIVE

- ✓ *Nettoyant, dégraissant, désinfectant simultané.*
- ✓ *Facilement rinçable.*
- ✓ *Très large spectre d'activité désinfectant.*
- ✓ *Spécial hygiène en agroalimentaire.*
- ✓ *Moussant.*
- ✓ *Utilisable en agriculture biologique conformément aux règlements (CE) n° 834/2007 ET 889/2008.*

PROPRIETES PRINCIPALES / ACTIONS :

Miscible dans l'eau en toutes proportions.

Concentré à haute réserve d'alcalinité, ne présente pas les inconvénients ni les problèmes de corrosivité sur les aciers inoxydables inhérents aux solutions chlorées faiblement basiques.

Haut pouvoir détergent et nettoyant à basse concentration.

Utilisé en applications manuelles par trempage et dans les systèmes N.E.P ou CIP de nettoyage des installations, tuyauteries par circulation.

Nettoie dégraisse en Agroalimentaires POA, POV les locaux, matériels de transport et de stockage, les récipients, surfaces, matériels en aciers inoxydables, en matières plastiques, stratifiés, polyesters, polyéthylènes, les sols carrelés ou en béton, et autres supports compatibles avec l'utilisation d'un nettoyant alcalin puissant.

DÉSINFECTION

Bactéricide					
EN1276	à 1 %	5 Min 20°C	en condition de propreté	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Lactobacillus brevis, Listeria monocytogenes, Salmonella Typhimurium.	TP4
EN 13697	A 2 %	5 Min 20°C	en condition de saleté	Enterococcus hirae, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.	TP4
Fongicide					
EN1650	à 6 %	15 Min 20°C	en condition de propreté	Aspergillus brasiliensis, Candida albicans.	TP4

Utilisation en agroalimentaire pour

Transformation de produits carnés : cuves, cuiseurs, caisses, cadres, sols et surfaces murales.

Production de boissons : cuves, tanks, citernes, extérieur échangeurs thermiques, matériels de fabrication.

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

Lait/Oeuf circuit : Cuves, tanks, citernes, extérieur échangeurs thermiques, moules, matériels de fabrication.



Conforme pour
PRODUCTION BIOLOGIQUE

Nettoyage des
surfaces en
industries
agroalimentaires
application mousse



HAPIE

ZAC Croix Saint-Claude - 6, rue de l'Épinette 77340 PONTAULT COMBAULT
Tél. 01 64 43 83 34 - Fax 01 64 43 83 42 - E.mail : hapie@hapie.net - Site internet : www.hapie.net

S.A.R.L au capital de 358.255 € - SIRET 383 704 954 00023 APE : 4644Z

Compatibilité avec les matériaux : immersion continue pendant la totalité de l'essai.

Matériaux	concentration	température	Temps de contact	
Aciers inoxydables type 316				pas d'attaque
Aciers inoxydables type 304		à chaud	longue durée	attaque faible à moyenne
Alliages d'aluminium				attaque faible à moyenne
Laiton, bronze, cuivre				attaque forte à destruction
PVC	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Polypropylène	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Polyéthylène	2%	50°C	500 heures	pas d'attaque
	2%	50°C	1000 heures	
Polyamide moulé	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Polyméthyl-métacrylate (plexiglas)	2%	50°C	500 heures	attaque faible à moyenne
	2%	50°C	1000 heures	attaque faible à moyenne
Copolymère de butadiène (styrol)	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Viton (fluoroélastomère)	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Caoutchouc fluoré	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Caoutchouc éthyléné propyléné	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Caoutchouc "butyle"	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Caoutchouc siliconé	2%	50°C	500 heures	pas d'attaque
	2%	50°C	1000 heures	attaque faible à moyenne
Copolymère de butadiène avec nitrite acrylique	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Caoutchouc nitrilé	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Téflon	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque
Polychloroprène	2%	50°C	1000 heures	pas d'attaque

MODES ET DOSES D'EMPLOI :

Selon le cas, après un pré-rinçage des surfaces, matériels ou circuits à l'eau claire :

- APPLICATION par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression (5 à 40°C.)
- CONCENTRATION : de 1 à 6 % v/v

Laisser agir 5 minutes à 15 minutes suivant le cas.

Procéder à un rinçage terminal contrôlé à l'eau potable.

PRINCIPAUX ELEMENTS DE COMPOSITION

Préparation en eau désionisée à base d'hydroxyde de sodium, de sels alcalins stabilisants, tensioactifs, d'hypochlorite de sodium.

Produits de nettoyage et de désinfection pour les bâtiments et les installations de la production végétale biologique, y compris le stockage dans une exploitation agricole, visés au titre II, chapitre 3, point 3.3 (JORF du 15 janvier 2010) - règlements (CE) n° 834/2007 ET 889/2008.

Éléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

Usage TP 4 : Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 4,4 % (50 g/litre) de Cl actif

« Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit ».

Nettoyage du matériel d'application par rinçage à l'eau.

Ne pas utiliser sur alliages légers, étamés, galvanisés ou surfaces sensibles aux produits alcalins.

Dans le cas de surfaces fragiles, sensibles aux agents oxydants forts, faire un essai dans un endroit caché afin d'observer compatibilité et concentration de la solution de nettoyage avec le support.

Conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière ou du soleil, stocker dans un endroit tempéré.

Refermer l'emballage après chaque utilisation.

Ne pas rejeter le produit pur à l'égout.

Préparation renfermant du chlore actif, bien refermer l'emballage après utilisation, ne pas conserver au-delà de 1 an

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

ÉTAT PHYSIQUE : Liquide - MASSE VOLUMIQUE : 1150 g/l +/- 20 g/l - RÉACTION CHIMIQUE : Alcaline - pH à 1% : 12.5 environ
TENSION SUPERFICIELLE 1% : 35,7 dynes/cm - ASPECT : Limpide. - COULEUR : Incolore. - DCO-valeur : 64 mg O2/g

