

## FICHE TECHNIQUE EAU DE JAVEL 2.6% CHLORE ACTIF



### ✓ DONNÉES LOGISTIQUES :

Référence	Contenance	Emballage	Taux TGAP
156002	1 litre	12 x 1L	NON
156005	2 litres	6 x 2L	NON
156007	5 litres	3 x 5L	NON
156006	20 litres	1 x 20L	NON

### ✓ CARACTÉRISTIQUES :

L'EAU DE JAVEL 2.6% (ou 9° chlorométrique) est une solution liquide jaunâtre à translucide. Elle désinfecte, détache, blanchit ...

### ✓ COMPOSITION :

Hypochlorite de sodium 2.6% de chlore actif.

### ✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :



Aspect : liquide	Couleur : jaunâtre	pH: 12 +/- 0.5
Odeur : chlorée	Densité : 1.05 +/- 0.02	Chlore Actif (g/l) : 27

### ✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Arrêté du 19 12 2013). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.
- **ACTIVITE BACTERICIDE :** Norme EN 1276  
Norme EN 13697
- **ACTIVITE LEVURICIDE:** Norme EN 1650  
Norme EN 13697
- **ACTIVITE FONGICIDE:** Norme EN 1650  
Norme EN 13697
- **ACTIVITE VIRUCIDE :** Norme EN 14476



### ✓ PROPRIÉTÉS :

- L'EAU DE JAVEL 2.6% désodorise, blanchit et désinfecte.
- Diluée, elle est utilisée dans de nombreux domaines professionnels et hospitaliers.
- Désinfection des cuisines, salles de bains, salles d'eau, toilettes, sols, carrelages...
- Désinfection en milieu hospitalier, restauration collective (légumes, locaux, ustensiles).
- Blanchiment et désinfection des textiles.

**Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit. Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.**

## ✓ CONSEILS D'UTILISATION :

- **Désinfection locaux, restauration collective et ustensiles de cuisine:** Mélanger 300 ml de produit pour 700 ml d'eau, veiller à mouiller complètement les surfaces en laissant le temps de contact approprié :
  - 15 minutes pour les bactéries, levures et virus
  - 20 minutes pour les champignonsRincer après ce temps de contact. Pour les surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires rincer à l'eau potable.
- **Désinfection des légumes :** 3 ml par litre d'eau, rincer obligatoirement à l'eau claire.
- **Blanchiment du linge (sauf laine et soie) :** utilisation en machine à laver ou à la main : ½ à 2 verres (100 ml à 300 ml) pour 10 litres d'eau. Eviter le contact direct avec le linge.
- **Activité microbienne:**
  - Activité bactéricide : EN1276 en condition de propreté (5 min – 20°C) – EN 13697 en condition de propreté (5 min- 20°C)
  - Activité lévuricide : : EN1650 en condition de propreté (15 min – 20°C) – EN 13697 en condition de saleté (5 min- 20°C)
  - Activité fongicide : EN1650 en condition de propreté (20 min – 20°C) –EN 13697 en condition de saleté (20 min- 20°C)
- Ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits, notamment des acides : des gaz dangereux (chlore) peuvent se libérer

## ✓ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

Fiche de données de sécurité disponible sur [www.quickfds.fr](http://www.quickfds.fr)

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.

Ne pas utiliser le produit au delà du : voir DLU mentionnée sur l'emballage.

L'eau de javel doit être stockée à l'abri de la lumière et au frais. La température de stockage ne doit pas dépasser 25°C au risque d'une montée en pression de l'emballage et d'une accélération de la déperdition du chlore actif. Eviter donc le stockage en hauteur, derrière des bardages, etc.

