



Fiche technique

Eau de Javel à 9,6% c.a. BEC Professionnels

Révision : a
Date : 05/09/2022
Page 1 sur 3

Solution d'hypochlorite de sodium à 9,60% c.a.

N°CAS (substance active) : 7681-52-9 (Hypochlorite de sodium)

Lieu de production : Mansle (16) - FRANCE

Type de produit : Produit biocide. TP2 - désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux.

TP03 - Hygiène vétérinaire.

TP04 - Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Produit destiné exclusivement aux professionnels.

Autorisation (UE 528/2012) : Numéro d'autorisation : FR-2022-0034-06.21-01

Date d'expiration de l'autorisation : 04/04/2032

Aspect : Liquide transparent jaune pâle.

Composition : Contient : Plus de 5%, mais moins de 15% : Agents de blanchiment chlorés.
Également : désinfectants (Hypochlorite de sodium (n° de CAS 7681-52-9) à 9,6% de c.a. (m/m)).

Spécifications :

- Chlore actif : 1,5% (valeur garantie départ usine)
- PH : > 11,5
- Densité : 1,14 – 1,18
- DLC : 6 mois

NORMES

Activité désinfectante du produit dans le domaine médical, agro-alimentaire, industrie, domestique et collectivité testée conformément aux normes suivantes :

- **EN 13727 (2015)** : Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité bactéricide en médecine.
- **EN 13697 (2015)** : Essai quantitatif de surface non-poreuse pour l'évaluation de l'activité bactéricide et fongicide des désinfectants chimiques utilisés dans le domaine médical.
- **EN 13624 (2013)** : Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité fongicide en médecine.
- **EN 14476+A1 (2015)** : Essai quantitatif de suspension pour l'évaluation de l'activité virucide dans le domaine médical.

Conditions des tests :

Température : 20°C

Temps de contact : 5 minutes

Conditions de saleté : albumine bovine : 3,0 g/L + érythrocytes de mouton : 3 mL/L

(Nb : Cette fiche technique ne constitue pas un certificat de conformité réglementaire. En cas de besoin contactez notre réseau commercial).



Fiche technique

Eau de Javel à 9,6% c.a. BEC Professionnels

Révision : a
Date : 05/09/2022
Page 2 sur 3

CONSIGNES D'UTILISATION

Consignes générales :

- Les produits ne doivent pas être utilisés en conjonction avec des acides ou de l'ammoniac.
- Informer le titulaire de l'enregistrement si le traitement est inefficace.
- Assurez-vous de mouiller complètement les surfaces. Laisser agir pendant le temps de contact nécessaire.
- Eviter tout contact direct ou indirect avec les aliments (sauf TP4).
- Porter des gants de protection résistants aux produits chimiques (testés selon EN374, matière appropriée : PVC, néoprène, caoutchouc naturel), une combinaison de protection et des lunettes de protection pendant la phase de manipulation du produit (dilution, mélange et application).
- Ne pas entrer dans la pièce avant que les surfaces traitées ne soient complètement sèches.
- Ne laissez pas les animaux entrer dans la zone traitée avant que les surfaces ne soient complètement sèches (TP3).
- Utiliser uniquement dans des animaleries vides (TP3).
- Utiliser uniquement dans des véhicules de transport de bétail vides (TP3).
- Retirer tous les aliments et boissons avant le traitement.
- Rincer les surfaces après traitement (TP4).

Mode d'emploi :

Désinfection des surfaces dures en milieu médical (TP2) : 8,9 % v/v

Désinfection des surfaces dures en contact avec l'alimentation (par essuyage ou CIP) (TP2 – TP4) :

Désinfection des surfaces dans les institutions, industries (cas général), industries de la viande, industries du lait et industries des boissons alcoolisées : 8,9 % v/v (bactéries, levures, champignons, virus)

Désinfection des surfaces dans les industries de boissons non alcoolisées : 13,5 % v/v (bactéries, levures, champignons, virus)

Désinfection des surfaces dans les industries agricoles : 13,5% v/v (bactéries, levures, champignons) **(activité contre les virus exclue)**

Désinfection des surfaces dures non poreuses en zone vétérinaire (TP3) :

Bactéries et levures : 8,1 % v/v

Champignons : 9,2% v/v

Virus : 10,5% v/v

Désinfection des surfaces dures non poreuses dans les véhicules de transport de bétail (TP3) : 10,5% v/v (bactéries, levures, champignons, virus)

Désinfection des surfaces internes dans les systèmes de distribution d'eau potable (TP4) :

Bactéries : 1,4 % v/v

Levures : 4,1% v/v

Champignons : 4,1% v/v

Virus : 3,4% v/v

Désinfection des surfaces internes dans les systèmes d'eau vétérinaires (TP4) :

Bactéries : 8,9 % v/v

Levures : 8,9% v/v

Champignons : 8,9% v/v

Virus : 10,5% v/v

Secteurs d'utilisation : collectivités, industries, domaine médical, domaine vétérinaire.

Temps de contact : 5 minutes, à température ambiante.



Fiche technique

Eau de Javel à 9,6%c.a. BEC Professionnels

Révision : a
Date : 05/09/2022
Page 3 sur 3

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Mentions de dangers, phrases de risques, conseils de prudence : se reporter à la Fiche de Données de Sécurité, disponible sur demande.

Mentions complémentaires :

- Ne pas se débarrasser du produit biocide dans les canalisations (évier, toilettes...), les caniveaux, les cours d'eau, en plein champ ou dans tout autre environnement extérieur.
- Eliminer le produit non utilisé, son emballage et tout autre déchet, dans un circuit de collecte approprié.
- Protéger du gel. Ne pas stocker à une température supérieure à 30°C.
- Stocker à l'abri de la lumière.
- **Pour les usages TP3 et TP4, merci de noter l'existence de LMR pour les chlorates. Votre responsabilité pourra être engagée en cas de dépassement de ces LMR lors de contrôles effectués sur des denrées alimentaires.**
- **Pour les usages désinfection des surfaces internes dans les systèmes de distribution d'eau (TP4), l'utilisateur doit s'assurer du respect des valeurs limites de chlorates dans l'eau potable conformément à la Directive Eau.**