

HD10381

INDAL SFP

Date de mise à jour : 01/02/2023

Version FT : 8.0

Détartrant détergent acide

INDAL SFP est un acide complet pour le nettoyage des circuits et matériels en circulation. Formulation spéciale pour la fromagerie grâce à son pouvoir anti-collant. INDAL SFP convient pour une application en mono-phase sur les circuits froids et en alternance avec un produit alcalin pour les circuits thermiques.



UTILISATIONS

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

Type d'industrie	Méthode	Température d'utilisation	Concentration d'utilisation	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, saaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie ...)	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Circulation en tunnel, armoire de lavage.	40 à 80°C	0,5 à 5%	1 à 15 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire.

MATÉRIEL D'APPLICATION : STOCKMEIER vous propose un large catalogue réunissant toute une gamme de matériel dédié à l'application et au stockage de nos produits, rétention, soutirage, transfert, dosage, mouillage, pulvérisation... Demander une catalogue à votre technico-commercial ou écrivez-nous à baso@stockmeier.fr.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	Limpide
Couleur	Légèrement jaune
Odeur	Aucune donnée disponible
Matière(s) active(s)	Non applicable.
Densité	1,182 ± 0,02 (20°C)
pH pur	Aucune donnée disponible
pH à 1% dans l'eau distillée	Aucune donnée disponible
Viscosité, dynamique	< 10 mPa.s (20°C)
Pouvoir séquestrant à 1%	Aucune donnée disponible
Tension superficielle [N/m]	Aucune donnée disponible
DCO-valeur	19 mg O ₂ /g (20°C)
Teneur en azote	0 %
Teneur en phosphore	9,5 %
Point d'éclair	Aucune donnée disponible

HD10381

INDAL SFP

Date de mise à jour : 01/02/2023

Version FT : 8.0

Température de stockage	0 – 30 °C
DDM (date durabilité minimum)	2 ans, voir conditionnement.

RÉGLEMENTATION

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 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

CONDITIONNEMENTS

Plusieurs conditionnements sont disponibles pour ce produit, pour plus d'informations sur ces conditionnements et les poids par conditionnement, veuillez contacter notre service commercial.

CONSIGNES DE SECURITE

Recommandations d'utilisation : Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez un centre anti-poison. 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 l'emballage d'origine fermé. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Ne pas mettre en contact avec les produits chlorés. Craindre le gel.

Température de stockage : 0 – 30 °C

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Indicateur coloré : Phénolphtaléine (indicateur TA)

Doser jusqu'à zone de virage avec : NaOH N/5 puis noter le volume "V"

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 0,303

TRAITEMENTS DES DECHETS

Traitements des déchets : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Forme

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.

Les valeurs physicochimiques caractéristiques mentionnées sur cette fiche, hors chapitre spécifications de vente Stockmeier France, sont indicatives et non garanties, les spécifications et résultats des tests étant par ailleurs disponibles sur le certificat d'analyse. Le cas échéant, les concentrations indiquées au point "Propriétés biocides" représentent les concentrations biocides recommandées selon les tests d'efficacités réalisés par des laboratoires agréés. Ces dernières peuvent être adaptées selon les cas d'application. Votre commercial STOCKMEIER France se tient à votre disposition pour aborder ce sujet.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.