



CHLORAX.SID

Détergent chloré désinfectant désodorisant - TP2, TP4

- Action bactéricide (EN 1276, EN 13623), fongicide (EN 1610), virucide (EN 14476), sporicide (EN 13704), mycobactéricide (EN 14348).
- Nettoyant alcalin moussant pour toute surface industrielle.
- Triple action : nettoie, désinfecte et détruit les mauvaises odeurs.
- Utilisable en milieu alimentaire, en agriculture biologique, en cosmétique.



Conditionnements au catalogue :

- ✓ CARTON 4X5 L
- ✓ BIDON



**SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE
DE DIFFUSION**
www.sid.tm.fr
S.I.D. France
2, rue Antoine Blos - 94046 CRÉTÉIL CEDEX
Tél. : 01 45 17 43 00 - Fax : 01 45 17 43 01





CHLORAX.SID

✓ Détergent chloré désinfectant désodorisant - TP2, TP4

- Action bactéricide (EN 1276, EN 13623), fongicide (EN 1610), virucide (EN 14476), sporicide (EN 13704), mycobactéricide (EN 14348).
- Nettoyant alcalin moussant pour toute surface industrielle.
- Triple action : nettoie, désinfecte et détruit les mauvaises odeurs.
- Utilisable en milieu alimentaire, en agriculture biologique, en cosmétique.

CHLORAX.SID est un détergent moussant chloré très actif, spécialement élaboré pour le nettoyage et la désinfection des matériels et locaux collectifs. Il possède une triple action : il nettoie, désinfecte et détruit les odeurs désagréables. **CHLORAX.SID** possède des propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes grâce à une formulation synergisée et riche en additifs. Notre nettoyant désinfectant est particulièrement recommandé partout où des conditions de propreté et d'hygiène optimales sont requises : sanitaires, douches, vestiaires et notamment toutes les surfaces en milieu agroalimentaire (IAA)... **CHLORAX.SID** est particulièrement

conçu pour les services de nettoyage : il nettoie et désinfecte en un passage même dans des zones fortement contaminées, ce qui est un gain de temps, donc une économie. Actif sur la légionnelle, il est utilisable pour la désinfection des tours de refroidissement (TAR). L'activité virucide partielle définie par la norme EN 14476 couvre les virus enveloppés dont la COVID-19.

L'activité microbiologique a été réalisée pour être adaptée aux besoins de différents secteurs industriels. Pour le détail se reporter aux pages 3 et 4 de la fiche technique.

Mode d'utilisation

CHLORAX.SID s'utilise au canon à mousse, en centrale d'hygiène à basse ou haute pression, manuellement à la brosse, balai-brosse ou l'éponge. Pour la désinfection **CHLORAX.SID** s'emploie toujours dilué dans l'eau et laisser le produit agir avant rinçage entre 5 à 15 min (voir plus) en fonction de l'activité désinfectante souhaitée. - Zones à fort potentiel de contamination : après pré-lavage, pulvériser une solution contenant 60 ml / L de **CHLORAX.SID** et laisser agir 15 min. Rincer à l'eau potable obligatoirement en milieu alimentaire. - Surfaces à faible contamination type sols, carrelages, douches : de 100 ml à 600 ml pour 10 L. - En milieu agroalimentaire (TP4) : pour une bonne désinfection et éviter un surdosage, nous recommandons un pré-lavage en HP à l'eau chaude avant l'application du **CHLORAX.SID** dosé entre 10 à 60 ml /L dans une eau à une température entre 20 et 40 °C ; toujours conclure par un bon rinçage à l'eau potable. L'action biocide est stoppée par simple rinçage à l'eau.

Réglementations et Normes

Conforme à l'ARRÊTÉ DU 8 SEPTEMBRE 1999 (consolidé) concernant les produits de nettoyage des surfaces au contact des denrées alimentaires. Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 modifié et complétant les dispositions des REGLEMENTS CE n° 834/2007 et n° 889/2008 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique (Agriculture Biologique). Inventorié pour les TP2 et TP4 sous le n°56391 pour les usages : TP2 Désinfectants du sols ou autres substrats (terrains de jeux, ...) et pour les surfaces, matériaux, équipements, les sanitaires et mobiliers sans contact direct avec les denrées alimentaires. TP4- Traitement bactéricide, levuricide, fongicide d'entrepôts, locaux et matériels : de stockage, de production, de transports et de cuisines centrales et collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

Données Techniques

Domaines d'utilisation

Entrepôts de stockage, centres logistiques, C.H.R., salles des marchés communaux, tous locaux collectifs, sanitaires, douches, vestiaires, salles de sport, piscines, collectivités publiques, locaux poubelles, etc., IAA (agroalimentaire), industrie cosmétique, industrie pharmaceutique.

Principaux éléments de composition

- Agents de surface non ioniques, phosphonates, soude
- Agent biocide : Hypochlorite de sodium (CAS 7681-52-9) à 5 % m/m soit 60 g/L en chlore actif.

Propriétés physico-chimiques typiques

- Type de formulation : solution hydrosoluble concentrée (SL)
- Couleur : incolore à jaune claire
- Masse volumique à 20°C : 1160 kg/m³
- pH (produit pur) à 20°C : > 13
- pH à 1% : 12,2
- Viscosité dynamique : 23 mPa.s

Recommandations

Pendant l'utilisation, porter des gants et des lunettes de protection appropriés. Ne jamais mélanger avec d'autres produits, en particulier les produits acides,

détartrants, les produits contenant de l'ammoniaque ou des sels d'ammonium quaternaires. Réaliser un essai préalable sur la surface à traiter. Ne pas appliquer dans des sanitaires reliés à une fosse septique. Ne pas réutiliser l'emballage vide, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. 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.

Stockage

En emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 5 °C et 40 °C, craint le gel. Durée de conservation dans ces conditions : 9 mois.

Etiquetage

se référer à la Fiche Données de Sécurité du produit.



Nous garantissons la qualité et l'efficacité de notre produit dans les conditions d'utilisation figurant sur la présente notice. Pour votre plus grande satisfaction, nous vous recommandons de procéder toujours à un essai préalable afin de vous assurer que le produit convient à l'usage spécifique que vous voulez en faire et au support sur lequel il doit être appliqué. Les caractéristiques données ne constituent pas des spécifications

Votre expert conseil:





CHLORAX.SID



Détergent chloré désinfectant désodorisant- TP2, TP4

ACTIVITE MICROBIOLOGIQUE - ESSAIS NORMES

Activité	Norme	Conditions de saleté	dosage	Souches testées	Temps de contact / température
Bactéricide	EN 1276	1-générales	2,0%	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . <i>Salmonella Typhimurium</i> <i>Enterobacter cloacae</i> <i>Lactobacillus brevis</i> <i>Campylobacter jejuni</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Staphylococcus epidermidis</i> <i>Proteus vulgaris</i>	5 min à 20°C
	EN 13697	1-générales	3,0%	<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . <i>Salmonella Typhimurium</i> <i>Enterobacter cloacae</i> <i>Lactobacillus brevis</i> <i>Campylobacter jejuni</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Staphylococcus epidermidis</i> <i>Proteus vulgaris</i> <i>Corynebacterium xenoris</i>	
	EN 1276	2-industrie du lait 3-industrie de la viande 4-industrie cosmétique	2,0%	<i>Enterococcus hirae</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . <i>Salmonella Typhimurium</i> <i>Enterobacter cloacae</i> <i>Lactobacillus brevis</i> <i>Campylobacter jejuni</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	
	EN 13697		3,0%	<i>Legionella pneumophila</i>	
	EN 13623	1-générales	1,5%	<i>Legionella pneumophila</i>	
	EN 13697	1-générales	1,5%	<i>Candidas albicans</i>	
Levuricide	EN 1650	1-générales 2-industrie du lait 3-industrie de la viande 4-industrie cosmétique	1,5%	<i>Candidas albicans</i>	5 min à 20°C
	EN 13697	1-générales 2- industrie du lait	1,5%		
	EN 13697	3-industrie de la viande 4-industrie cosmétique	2,0%		

Activité	Norme	Conditions de saleté	dosage	Souches testées	Temps de contact / température
Fongicide	EN 1650	2-industrie du lait 3-industrie de la viande	4,0%	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	15 min à 20°C
		1-générales 4-industrie cosmétique	3,0%		
	EN 13697	1-générales 2-industrie du lait 3-industrie de la viande 4-industrie cosmétique	4,0%		
Virucide	EN 14476	1-générales	0,5%	<i>Adénovirus</i> <i>Norovirus murin</i>	15 min à 20°C
		3-industrie de la viande		<i>Adénovirus</i> <i>Norovirus murin</i> <i>Poliovirus</i>	
	EN 13610	1-générales * 2-industrie du lait	1,0%	<i>Bactériophage P001</i> <i>Bactériophage P008</i>	
Sporicide	EN 13704	1-générales 2-industrie du lait	5,0%	<i>Bacillus subtilis</i>	15 min à 20°C
		1-générales	6,0%	<i>Clostridium sporogenes</i>	
	EN 13697	1-générales 2-industrie du lait	5,0%	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i>	
Mycobactéricide	EN 14348	1-générales 3-industrie de la viande	4,0%	<i>Mycobacterium terrae</i> <i>Mycobacterium avium</i>	15 min à 20°C
	EN 14563	3-industrie de la viande			

Conditions de saleté

1-générales : 3g/l d'albumine bovine - * pour EN 13610 : 10g/l de petit lait acide

2-industrie du lait : 10g/l de lait écrémé

3-industrie de la viande : 3g/l d'albuminebovone + 3ml d'érythrocyte de mouton

4-industrie cosmétique : 5g/l de sodium dodécyl sulfate

NOTA : suivant la norme EN 14476 - 2019, l'activité sur les virus enveloppés est couverte.

CHLORAX.SID - V 24/06/2020