

Lactalin chloré

Nettoyage et désinfection du matériel de traite.

1. PROPRIETES :



LACTALIN CHLORÉ est utilisable en agriculture biologique*.



LACTALIN CHLORÉ est utilisé pour éliminer les souillures organiques et désinfecter les installations de traite, le matériel de laiteries et le matériel d'industries agroalimentaires.



LACTALIN CHLORÉ est un produit liquide alcalin chloré non moussant.



LACTALIN CHLORÉ est un produit très concentré.



LACTALIN CHLORÉ est **bactéricide, levuricide, fongicide, virucide (dont bactériophage) et sporicide** selon les normes européennes en vigueur, en conditions de laiterie mais aussi en conditions générales de saleté.

LACTALIN CHLORÉ est soutenu au niveau du règlement Biocide (UE) 528/2012 en TP4.

2. MODE D'EMPLOI :

LACTALIN CHLORÉ s'utilise pour une action bactéricide en solution à 0,5 % à chaud (40°C).

Pré-rincer à l'eau froide ou chaude potable.

Aspirer la solution, faire circuler ou laisser tremper pendant au minimum 7 min.

Un temps de circulation de 15 min est idéal pour un excellent résultat de nettoyage et de désinfection.

Rincer à l'eau potable.

La concentration d'utilisation est à adapter en fonction de l'importance des souillures, du mode de nettoyage et du matériel utilisé.

Pour des actions spécifiques et ciblées en fonction de votre secteur et de vos protocoles internes, consulter le tableau détaillé en rubrique Activité Biocide.

LACTALIN CHLORÉ s'utilise en alternance avec LACTACID de manière à assurer un nettoyage complet et économique.

Sécurité : Ne jamais mélanger LACTALIN CHLORÉ et LACTACID.

3. ACTIVITE BIOCIDÉ :

Tableau de détail des activités biocides du LACTALIN CHLORÉ en Laiterie – Salle de traite :

| EFFICACITE | Norme | TEMPS | T°C | Conditions | Souches | Dilution |
|--|---------|---------|-------|--|--|----------|
| BACTERICIDIE | | | | | | |
| P2E1 efficacité bactéricide (circuit) | EN1276 | 20 min. | 40°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella enterica</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> | 0,5% |
| | | 7 min. | | | <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus faecium</i> | |
| | | 12 min. | | | <i>Enterococcus faecium</i> | |
| P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte) | EN13697 | 20 min. | 40°C | | <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella enterica</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> | |
| LEVURICIDE/FONGICIDIE | | | | | | |
| P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit) | EN1650 | 20 min. | 40 °C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Candida albicans</i> | 0,5% |
| | | 7 min. | | | | |
| | | 12 min. | | | | |
| P2E2 efficacité levuricide (surface ouverte) | EN13697 | 20 min. | 40°C | | <i>Candida albicans</i> | |

Tableau de détail des activités biocides du LACTALIN CHLORÉ en Transformation à la ferme et Industries Alimentaires :

| BACTERICIDIE | | | | | | |
|--|---------|---------|-------|--|--|---|
| P2E1 efficacité bactéricide (circuit) | EN1276 | 5 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> | 2%** |
| | | 5 min. | 50°C | | <i>Enterobacter cloacae**</i> , <i>Lactobacillus brevis**</i> , <i>Salmonella typhimurium**</i> , <i>Proteus vulgaris</i> , <i>Campylobacter jejuni**</i> , <i>Listeria monocytogenes**</i> | <i>Enterobacter cloacae</i> et <i>Salmonella Typhimurium</i> à 0,5%, 1% <i>Lactobacillus brevis</i> à 1,5%** <i>Campylobacter jejuni</i> (1,5%) <i>Listeria monocytogenes</i> (2%) |
| | | 1 min. | 60°C | | <i>Enterococcus faecium</i> | 1%** 0,5%,1% |
| P2E2 efficacité bactéricide (surface ouverte) | EN13697 | 5 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> | 3%** |
| | | 5 min. | 50°C | | <i>Enterococcus faecium</i> | 1,5%** |
| | | 1 min. | 60°C | | <i>Enterococcus faecium</i> | 1%** |
| LEVURICIDE/FONGICIDIE | | | | | | |
| P2E1 efficacité levuricide/fongicide (circuit) | EN1650 | 5 min. | 20 °C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Candida albicans</i> | 1,5%** |
| | | 15 min. | | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> | 3%, 4%** |
| | | 5 min. | 50°C | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 1%** <i>Aspergillus</i> 2%** |
| | | 1 min. | 60°C | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 0,5% ** <i>Aspergillus</i> 1,5%,2% |
| P2E2 efficacité levuricide/fongicide (surface ouverte) | EN13697 | 5 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Candida albicans</i> | 1,5%** |
| | | 15 min. | 20°C | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> | 4%** |
| | | 5 min. | 50°C | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 1%1,5% <i>Aspergillus</i> 2%,1,5% |
| | | 1 min. | 60°C | | <i>Aspergillus brasiliensis</i> , <i>Candida albicans</i> | <i>Candida</i> 1% 1,5% <i>Aspergillus</i> 2% ,1,5% |
| BACTERIOPHAGE | | | | | | |
| P2E1 efficacité virucide (circuit) | EN13610 | 15 min. | 20°C | Petit-lait acide (10 g/L) | <i>Bactériophage P001</i> <i>Bactériophage P008</i> | 1%** |
| | | 5 min. | 40°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | | 0,5%** |
| SPORICIDE | | | | | | |
| P2E1 efficacité sporicide (circuit) | EN13704 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté (3 g/L albumine bovine) | <i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i> | <i>B. subtilis</i> 5%** <i>C. sporogenes</i> 6% (4%) |
| | | 15 min. | 50°C | | | 4%** |
| P2E2 efficacité sporicide (surface ouverte) | EN13697 | 15 min. | 20°C | Conditions de laiterie (10 g/L lait écrémé)** | <i>Bacillus subtilis</i> <i>Clostridium sporogenes</i> | 5%** |
| | | 15 min. | 50°C | | | <i>B. subtilis</i> 5%** <i>C. sporogenes</i> 6% (4%) |
| VIRUCIDE | | | | | | |
| efficacité virucide (circuit) | EN14476 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine) | <i>Adénovirus</i> , <i>Murin norovirus</i> | 0,50% |
| | | 5 min. | 50°C | | | |
| | | 1 min. | 60°C | | | |
| MYCOBACTERICIDE | | | | | | |
| P2E1 efficacité mycobactéricide (circuit) | EN14348 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine). | <i>Mycobacterium terrae</i> (tuberculose) <i>Mycobacterium avium</i> | 5%* |
| P2E2 efficacité mycobactéricide (circuit) | EN14563 | 15 min. | 20°C | Conditions de saleté en viande (3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton)* | <i>Mycobacterium terrae</i> (tuberculose) <i>Mycobacterium avium</i> | 4%* |

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

| | |
|--|---|
| Aspect : | Liquide limpide jaune |
| pH à 1% : | 12,50 +/- 0,5 |
| Densité en g/cm ³ à 20°C : | 1,23 +/- 0,02 |
| Stockage : | Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel. |
| Substance active biocide : | Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) à 70g/kg soit 86.1 g/L, soit 7 % de chlore actif. |
| TP (Directive 98/8/CE et règlement (UE) N°528/2012, période transitoire) : | TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. SL - Concentré soluble. |
| Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) : | Inférieur à 5% : phosphonates ; polycarboxylates. Entre 5 et 15% agents de blanchiment chlorés. Désinfectants. |
| Déclaration à l'inventaire BioCID : | N° 56924 |

5. CONDITIONNEMENTS :

Disponible en :

- bidon de 24kg Réf. 001100206
- fût de 72kg Réf. 001100207
- fût de 240kg Réf. 001100298
- container de 1200kg Réf. 001100231.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

PRODUIT STRICTEMENT PROFESSIONNEL.

Formule déposée au centre antipoison Européen (PCN). Réf 1002.

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Ne pas appliquer sur surfaces sensibles, peintes, et métaux légers (alu, cuivre, laiton, bronze, étain, fer).

En cas de doute, faire un essai sur une petite surface à la concentration préconisée, laisser agir puis rincer abondamment.

Ne jamais mélanger LACTALIN CHLORÉ et UN PRODUIT ACIDE.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (**Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements**). Rinçage obligatoire.

*Conforme au règlement européen agriculture biologique (**UE**) 2018/848 (**et ses amendements**).

Utiliser les biocides avec précautions. 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.

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.fr

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Le pictogramme EVPHEL, présent sur le produit, indique que l'emballage usagé peut-être éliminé via le service de collecte proposé par les distributeurs partenaires de la filière AIVALOR.

N° de révision 2-10-24-V11 (1002)