

# ARVO M 56

Date de mise à jour : 31/07/2014

Version FT: 15

## DESCRIPTION

### Détergent désinfectant alcalin moussant

ARVO M 56 est un détergent désinfectant aux propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes. Nettoyage de toutes les surfaces en industries agroalimentaires en application mousse. ARVO M 56 a un fort pouvoir détergent grâce à sa composition riche en potasse. Sensibilité au gel réduite, permet une utilisation en hiver.

**MATIÈRE ACTIVE :** Hypochlorite de sodium (n° CAS 7681-52-9) à 5% (60g/litre) de Cl actif

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

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.

Produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement CE n° 834/2007.

## UTILISATIONS

Eliminer manuellement le maximum de résidus de production, Selon les conditions et le plan d'hygiène, prélever à l'eau chaude les surfaces puis appliquer le produit dans les conditions suivantes :

### Type de matériel :

Viande surface : tapis de convoyage, tables de découpe, matériels de fabrication, poussoirs, fumoirs, sols, murs.

Boisson surface : Tapis de convoyage, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.

Conserverie/Plats cuisinés/Panification surface : Tapis de convoyage, tables et matériels de fabrication, sols, murs.

Lait/Oeuf surface : Tapis de convoyage, moules, matériels de fabrication, conditionneuses, sols, murs.

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Industries Agroalimentaires (Viande, poisson, salaison, lait, oeuf, fromage, boisson, plats cuisinés, panification, conserverie...)	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage	5 à 40°C	1 à 5%	5 à 30 min

### Type de matériel :

Collectivité : Toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires : tables de préparation, tables de cuisson, plonge manuelle, ustensiles de cuisine, vaisselle, réfrigérateurs, cellules froides.

Type d'industrie	Méthode	Temp. utilisation °C	Conc. utilisation %	Temps de contact
Collectivité	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage	5 à 40°C	1 à 5%	5 à 30 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

**CATALOGUE MATÉRIEL QUARON :** QUARON propose toute une gamme de matériels adaptés pour la sécurité du stockage (bac de rétention) et du transfert du produit (pompe vide fût, kit de soutirage), la maîtrise des concentrations (doseurs proportionnels) et la qualité de l'application (canon à mousse, centrale d'hygiène, pulvérisateur) pour tous les types de produits des gammes BASO/ARVO/INDAL.

Demander conseil à votre technico-commercial QUARON ou sur baso@quaron.com

# ARVO M 56

Date de mise à jour : 31/07/2014

Version FT: 15

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect :** Liquide clair

**Couleur :** Incolore à légèrement jaune

**Densité :** 1,182 ± 0,005 (20°C). Ne peut être retenu comme unique critère de contrôle.

**pH :** 12,8 ± 0,2 ; sol. 1%, 20°C

**Viscosité, dynamique :** 20 mPa.s , 20°C

**Pouvoir séquestrant à 1% :** 20 ° Th

**DCO-valeur :** 103,1mg O2/g

## PROPRIETES BIOCIDES

Désinfectant autorisé par le Ministère de l'Agriculture ou le Ministère de l'Ecologie sous le numéro : 2000179

**BACTERICIDIE à 1,5 %** pour locaux de stockage (dont parois), matériel de laiterie, matériel de stockage, matériel de transport, matériel de transport de la nourriture d'élevage, locaux de préparation de la nourriture d'élevage, matériel d'élevage et de transport d'élevage, logement d'élevage. Produits d'origine végétale (POV), Produits d'origine animale (POA), TP3, TP4

EN1276 - 5 Min - 20°C en condition de saleté (3 g/l d'albumine bovine).

**FONGICIDIE à 6 %** pour locaux de préparation de la nourriture d'élevage, locaux de stockage (dont parois), logement d'élevage, matériel de laiterie, matériel de stockage, matériel de transport, matériel de transport de la nourriture d'élevage, matériel d'élevage et de transport d'élevage. Produits d'origine végétale (POV), Produits d'origine animale (POA), TP3, TP4

EN1650 - 15 Min - 20°C en condition de propreté (0,3 g/l d'albumine bovine).

**Règlement Biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, Type de produit (TP) n° :**

2 - Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides

3 - Produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire

4 - Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

## CONDITIONNEMENTS

**Types de conditionnements disponibles :**

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

**DLUO :** 9 mois, voir conditionnement

## CONSIGNES DE SECURITE

**Recommandations d'utilisation :** Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison de Nancy (03 83 32 36 36).

**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 des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des: Acides. Craint le gel.

# ARVO M 56

Date de mise à jour : 31/07/2014

Version FT: 15

## CONTROLE DE CONCENTRATION

Prise d'échantillon : 10 ml

Neutraliser le chlore avec du thiosulfate de sodium

Indicateur coloré : Phénolphtaléine

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

Résultat du test de concentration en % = Volume "V" x 1,082

## TRAITEMENTS DES DECHETS

**Traitement des déchets** : Se reporter au chapitre 13 de la FDS

Motif de la mise à jour : Spécifications

### Adresse de contact

**QUARON H&D**

BP 89152

3 Rue de la Buhotière

35091 RENNES CEDEX 9 - FRANCE

Tel. : +33 (0)2 99 29 46 75

Fax : +33 (0)2 99 29 46 86

[baso@quaron.com](mailto:baso@quaron.com) - [www.basoarvo.com](http://www.basoarvo.com) / [www.quaron.com](http://www.quaron.com)

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié

ISO 9001: 2008

ISO 14001: 2004 (Rennes)

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.

Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent. "le contenu de cette documentation relatif aux applications, n'engage en rien notre responsabilité. Tous les renseignements sont donnés à titre indicatif et les conditions d'emploi doivent être adaptées à chaque cas particulier par l'utilisateur."