



FIRCHIM FRANCE S.A.S.

Z.A. de la Glèbe - B.P. 262 - Savignac - 12202 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Cedex

Tél. : 05 65 81 16 37 - contact@firchim.fr - www.firchim.fr

Produits industriels d'hygiène, de maintenance et de dépollution

I135
04/25

SANI FL

HYPOCHLORITE DE SODIUM à 47°CI

pour la désinfection des produits et matériels agroalimentaires



PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Miscible dans l'eau en toutes proportions.
- Non moussant, se rince facilement.
- Le degré chlorométrique est le nombre de litres de chlore susceptibles d'être dégagés pour 1 litre de solution sous l'action d'un acide, à la température de 0°C et à la pression de 1 bar.
- Un degré chlorométrique correspond à 3,17 g/l soit 0,31 % de chlore actif pour une solution de densité moyenne égale à 1,004.

L'utilisation de SANI FL sera admise pour la désinfection des fruits et légumes et champignons destinés à la mise en conserve et à la congélation et les fruits et légumes et champignons, crus, prêts à l'emploi, sous réserve que :

- la quantité d'hypochlorite de sodium employée ne dépasse pas 80 mg/l (arrêté du 19 octobre 2006, JO du 02/12/2006 autorisation au 31/12/2014 (soit environ 50 ml de SANI FL pour un bain de 100 litres d'eau) ;
- la durée de séjour dans l'eau ne dépasse pas une vingtaine de minutes ;
- l'opération de désinfection soit précédée d'un lavage et suivie d'un rinçage à l'eau potable et d'un égouttage ;
- le traitement ne nuit pas aux qualités organoleptiques des produits, notamment en leur conférant une saveur suspecte.

La mise en oeuvre de cette pratique de désinfection peut être effectuée dans le secteur de la production ou de la restauration (BID 1994, no 6, p. 7, no 94-210).

Cas spécifique des MRS (Matériaux à Risques Spécifiques) en abattoirs :

Pour avoir une concentration finale à 2 % de chlore actif : diluer SANI FL à 12,65 % dans une eau propre, potable dans un récipient plastique parfaitement propre et rincer. Limiter la conservation de ce type de solution à quelques heures, les matières interférentes renfermées dans les eaux de dilution et dans l'atmosphère, les ultra-violets contribuant à la dégradation progressive de la solution chlorée..

Eléments de composition autorisés par l'arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des surfaces et objets pouvant entrer au contact de denrées alimentaires, produits et boissons de l'homme et des animaux.

MODE D'EMPLOI

- Pour une meilleure efficacité, diluer dans une eau propre et potable dans un récipient en plastique propre parfaitement identifié.

IMPORTANT : ne pas conserver longtemps les dilutions, il est souhaitable d'effectuer la dilution à l'eau au dernier moment.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

État physique	: liquide
Masse volumique	: 1200 g/l +/- 20 g/l
Réaction chimique	: alcaline
Aspect	: limpide de couleur jaune
Odeur	: caractéristique de chlore
Titre de chlore actif à l'emballage	: 158 g/l
Titre degré chlorométrique à l'emballage	: 47 °C



PRODUIT TECHNIQUE À USAGE PROFESSIONNEL

Les indications mentionnées sur cette fiche sont données de bonne foi et n'engagent en rien notre responsabilité, le contenu de cette documentation est donné à titre d'information, il doit être adapté à chaque cas particulier.