

FICHE TECHNIQUE

EAU DE JAVEL À VIS 9.6%

Référence 2532



- Eau de javel à vis 9.6%
- 30 cruchons de 250ml

Caractéristiques

Aspect	Liquide transparent
Couleur	Jaune – vert clair
pH	> 11,75
Chlore actif	9,6% (valeur garantie départ usine)
Densité	1,11 – 1,15
Soude (g/L)	3 à 5
DLC	3 mois
Composition	Contient entre autres composants : moins de 5% d'agents de blanchiment chlorés. Contient également : désinfectants (SODIUM HYPOCHLORITE). Substance active biocide (TP2-TP4 désinfectant pour surfaces) : SODIUM HYPOCHLORITE (n° CAS 7681-52-9) à 9,6% de chlore actif (m/m).
Capacité	250 ml

Activité désinfectante de l'eau de javel dans les domaines médical, vétérinaire, alimentaire, domestique, collectivités et industriel, conformément aux normes :

- **NF EN 13697: 2015, NF EN 13624:2013, NF EN 13727:2015, NF EN 14476+A1:2015** : Activité bactéricide, fongicide, levuricide et virucide, en conditions de saleté (médical, industries agroalimentaires), avec un temps de contact de cinq minutes.
- **NF EN 13438: 2014, NF EN 1657:2006, NF EN 1656:2010, NF EN 14349:2012, NF EN 14675:2015** : Activité bactéricide, fongicide, levuricide et virucide, en conditions de saleté (vétérinaire), avec un temps de contact de cinq minutes.

Eau de javel conforme à la Norme Européenne permettant l'utilisation pour le traitement de l'eau potable :

- **EN 901 : 2013** : « **Produits chimiques utilisés pour le traitement de l'eau destinée à la consommation humaine. Hypochlorite de sodium.** »

L'hypochlorite de sodium est autorisé en tant qu'auxiliaire technologique selon l'Annexe IA de l'Arrêté du 22 janvier 2016 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

Les solutions d'hypochlorite de sodium à 9,6% c.a. doivent être stockées dans un endroit frais, de préférence sombre, dans des conteneurs en matière plastique.

Conditionnement



emballage unitaire



30 pièces / carton