

## INDUSTRIEL

## Bleach 12%



Eau de javel liquide · Assainisseur et désodorisant

BLEACH 12% contient jusqu'à 12 % p/v d'hypochlorite de sodium (10,8 % p/p), également connu sous le nom d'eau de Javel. Il est recommandé d'utiliser BLEACH 12% pour désinfecter les surfaces dures non poreuses en contact avec les aliments. BLEACH 12% peut être utilisé en toute sécurité à la concentration recommandée ; le composé se décompose rapidement et laisse un sous-produit inoffensif après une courte période (sel et eau), ce qui rend les surfaces nettoyées sécuritaire au toucher.

- Éclaircit et blanchit
- Ingrédients biodégradables
- Certifié Koshercheck
- Assainit les surfaces en contact avec les aliments
- Blanchisseur de linge
- Très concentré

## APPLICATIONS

Lave-vaisselle automatisés  
Blanchisserie commerciale  
Usines de transformation des aliments  
Puits de choc  
Remédiation des moisissures



## ATTRIBUTS DU PRODUIT

**Apparence:** Liquide**Couleur:** Jaune**Mousse:** Aucun**Odeur:** Chlore**pH:** Alcalin**Emballage**

4 x 3.78L  
18.9L pail

**Code**

1900100-4cs  
1900100-18.9



**PROMAX®**

## MODE D'EMPLOI

**Pour une solution de chlore à 100 ppm:** Diluer 1 ml de BLEACH 12% par litre d'eau (0,13 oz/gal) (1:1000).

**Pour l'élimination des moisissures:** Diluer 10 ml de BLEACH 12% par litre d'eau (1,3 oz/gal) (1:100).

**Pour l'eau de traitement:** Un maximum de 5ppm de chlore total. Utilisé pour pour l'eau de refroidissement, dans l'eau destinée au traitement des carcasses de volaille contaminées par des matières fécales et dans l'eau de rinçage final des carcasses de viande rouge, à des concentrations entre 20 et 50 ppm de chlore total.

**NE PAS UTILISER DE POMPES EN MÉTAL AVEC L'EAU DE JAVEL.** Il est très important de ne pas contaminer l'eau de Javel avec du fer. Une très petite quantité de fer transformera l'eau de Javel en une couleur brune d'aspect sale.

**NE PAS MÉLANGER AVEC D'AUTRES PRODUITS CHIMIQUES, EN PARTICULIER L'AMMONIAQUE ET LES ACIDES.**

**UTILISATION DANS LES USINES ALIMENTAIRES:** Tous les aliments doivent être retirés ou recouverts avant l'utilisation. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être soigneusement rincées à l'eau potable afin qu'il n'y ait pas de contamination des aliments après l'utilisation du produit.

### Application:

Solution de chlore à 100 ppm 1:1000

Élimination des moisissures 1:100

---

## STOCKAGE

Stocker dans un récipient résistant la corrosion avec doublure intérieure. Conserver uniquement dans l'emballage d'origine. Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.

## MANIPULATION SÉCURITAIRE

Avant l'utilisation, assurez-vous que les employés lisent et comprennent les étiquettes du produit et la Fiche de Données de Sécurité. Le mode d'emploi se trouve sur l'étiquette et la fiche technique. Les employés peuvent trouver les avertissements de danger, les mises en garde et les procédures de premiers soins sur les FDS. Pour obtenir les FDS, allez en ligne à [projectclean.com](http://projectclean.com) ou téléphonez au 1 800 663-9925. Une utilisation non appropriée peut causer des dommages ou des blessures.

# PROMAX®