

BASO MF 20 CL

Date de mise à jour : 01/08/2017

Version FT: 03

DESCRIPTION

Détergent alcalin oxydant blanchissant

BASO MF 20 CL est un détergent liquide alcalin chloré formulé pour le nettoyage en profondeur des membranes de microfiltration (MF), ultrafiltration (UF), nanofiltration (NF) et osmose inverse (OI) tolérantes au pH élevé et au chlore. BASO MF 20 CL améliore l'efficacité du nettoyage des membranes en milieux agroalimentaire, laiterie, viticulture, industrie de la boisson grâce à ses propriétés détergentes renforcées par le pouvoir oxydant du chlore actif..

Efficace sur les souillures d'origine organique.

Particulièrement recommandé lors de colmatages accidentels ou réguliers.

BASO MF 20 CL contient du chlore, de la soude et de la potasse.

Son taux de chlore à 1% permet de ne pas dépasser les taux de chlore généralement préconisés par les constructeurs de membranes.

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.

Conforme au cahier des charges du 5 janvier 2010 concernant le mode de production biologique d'animaux d'élevage et complétant les dispositions des Règlements CE n° 834/2007 et n°889/2008.

UTILISATIONS

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Préparer la solution jusqu'au pH souhaité. Respecter les paramètres de pH, température, temps de contact indiqués par le constructeur de membranes. ,En cas de fort encrassement des membranes, il est fortement recommandé de suivre la concentration de chlore actif pendant le nettoyage et faire le complément grâce au BASO AB afin de maintenir la concentration cible.

Type de matériel :

Module de filtration.

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...). Viticulture	Circulation en nettoyage en place NEP/CIP. Circuit par trempage	20 à 60°C	0,2 à 1% (2 à 10g/L)	5 à 30 min

Rincer ensuite abondamment avec de l'eau potable. La qualité de l'eau employée doit répondre aux recommandations du constructeur de la membrane (Dureté de l'eau, taux de chlorures, indice de colmatage).

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

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Liquide clair

Couleur : Incolore à légèrement jaune

Densité : 1,155 ± 0,02 (20°C)

pH : 12,2 ± 0,05 ; sol. 1% m/m (20°C)

BASO MF 20 CL

Date de mise à jour : 01/08/2017

Version FT: 03

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. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez le centre anti-poison de Nancy (03 83 32 36 36). L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

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.

Température de stockage : ≤ 20 °C

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 0.872

TRAITEMENTS DES DECHETS

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

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 - www.basoarvo.com / www.quaron.com

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."

QUARON Hygiène et Désinfection est certifié

ISO 9001

ISO 14001