

FICHE TECHNIQUE

CHLORACIDE FL2 SE

AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE POUR LE TRAITEMENT ASSAINISSANT DES LÉGUMES ET DES FRUITS EN STATION D'EMBALLAGE EN TREMPAGE AVANT RINÇAGE

POUR GARANTIR LA SECURITE SANITAIRE, ELIMINER LES RESIDUS DE PESTICIDES ET PROLONGER LA CONSERVATION DES FRUITS ET LEGUMES

PROPRIETES

CHLORACIDE FL2 est une préparation liquide concentrée de chlore stabilisé, Auxiliaire technologique destinée spécialement pour le traitement des fruits et légumes en station d'emballage en trempage avant rinçage.

Il permet l'élimination rapide des bactéries, des insectes, des limaces et des moisissures. Il dissout et décroche les résidus des pesticide, les moisissures et les saletés et la poussière et ne laisse pas de résidus toxiques et n'altère pas les qualités nutritives et organoleptiques des aliments et il permet une meilleure conservation des fruits et légumes lors de leur préparation.

CHLORACIDE FL2 peut être dosé manuellement ou à l'aide d'un appareil de dilution.

CHLORACIDE FL2 est

- **Conforme à la législation réglementant la désinfection des fruits et légumes** (Arrêtés du 19 octobre 2006 version consolidée au 22/03/2014).
- **Contact alimentaire : conforme à la méthode HACCP** (Arrêté du 8 septembre 1999 modifié par l'arrêté du 19 décembre 2013)

DOMAINES D'APPLICATIONS

- **Lavage initial en bassins** : Désinfection de l'eau de déchargement (tombereaux) pour éviter la contamination croisée entre les lots sains et altérés.
- **Douches d'aspersion en ligne** : Rinçage désinfectant sur les convoyeurs à rouleaux juste avant le tri et le calibrage.
- **Hygiène des surfaces et outils** : Désinfection des caisses de récolte (palox), des tapis roulants, des tables de tri et des lignes d'emballage
- **Recyclage de l'eau** : Traitement de l'eau de process en circuit fermé pour maintenir sa qualité microbiologique et réduire la consommation hydrique.

Produits Concernés

- **Agrumes** : Oranges, clémentines et citrons conditionnés pour l'export.
- **Maraîchage** : Tomates, poivrons, courgettes, concombres et haricots verts.
- **Fruits à pépins et noyaux** : Pommes, poires, pêches et nectars.
- **Légumes feuilles** : Salades et herbes fraîches (souvent destinées à la 4ème gamme)

MODE D'EMPLOI

Fruits et légumes

Dosage manuelle ou automatique

- **Lavage et Élimination** : Les produits sont d'abord lavés par immersion ou aspersion pour enlever la terre et les débris physiques.
- **Traitement Assainissant** : Les légumes et fruits non épluchés sont plongés dans une solution désinfectante autorisée (souvent à base de chlore à usage alimentaire, d'hypochlorite de sodium ou d'acide peracétique).
- **Rinçage** : Un passage final à l'eau claire et potable est obligatoire pour éliminer les résidus de produits assainissants.
- **Séchage et Emballage** : Les produits sont délicatement séchés avant d'être calibrés, triés, conditionnés et emballés.



Dose d'emploi maximale de chlore actif : 80 ppm

Décontamination de l'eau potable

Dosage manuelle ou automatique

Dose d'application 0.3 à 0.5 mg/litre de chlore,

Pour traiter un m³ d'eau il faut 11 à 18 ml de **CHLORACIDE FL2** (soit 0.011 à 0.018 ml/ litre d'eau)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

- Aspect : liquide
- Couleur : jaunâtre
- Odeur : chlorée
- Densité : 1.05 +/- 0.05
- pH: 11.5 +/- 0.5
- chlore actif : 2.674%

COMPOSITION

Contient entre autres hypochlorite de soude. (N° CAS 7681-52-9)

Chlore actif =26.74g/l, 26740 ppm

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 septembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

ACTIVITES MICROBIOLOGIQUES

En conditions de propreté, à 20°C :

- **Bactéricide:** EN 1040 (3 ml/l en 5 min, température 20°C),
EN 1276 (3 ml/l en 5 min, température 20°C).
- **Fongicide/levuricide:** EN 1275 (15 ml/l en 15 min, température 20°C),
EN 1650 (15 ml/l en 15 min, température 20°C)

SECURITÉ / PRÉCAUTIONS/RECOMMANDATIONS

Ce produit est classé dangereux conformément au règlement CE n° 1272/2008 CLP et ses adaptations

- Utilisez les auxiliaires technologiques avec précautions.
- Avant toute utilisation, se référer à la fiche de données de sécurité lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Craint le gel.
- Réservé à l'usage professionnel.

H315 Provoque une irritation cutanée.

H319 Provoque une sévère irritation des yeux.

H411 Toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme.

En cas de contact avec la peau et/ou les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste si nécessaire

CONDITIONNEMENT

5 litres – 20 litres

(FDS disponible sur demande ou sur le site www.saraprocmaroc.ma)

