



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

I500

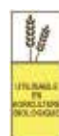
11/24

FIR-DETAR

DÉTERGENT DÉTARTRANT ACIDE

Moussant

Produit conforme au mode transformation biologique



AVANTAGES

- Détartrant acide moussant, à base d'acide phosphorique et sulfurique.
- Détartre les surfaces.
- Conserve les surfaces brillantes et sans voile blanc.

PROPRIÉTÉS PRINCIPALES

- Acide fort moussant, mélange d'acide phosphorique, sulfurique et agents moussants.
- Destiné au détartrage des surfaces alimentaires.
- Permet d'éliminer efficacement et en profondeur les éléments minéraux apportés par l'eau ou les aliments.
- Compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

UTILISATIONS & MODE D'EMPLOI

- Selon les conditions et le plan d'hygiène, après une application d'un détergent alcalin et un rinçage ou juste après un prélavage des surfaces, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type d'industrie	Méthode	Température d'utilisation	Concentration d'utilisation	Temps de contact
Industries Agroalimentaires	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage	5 à 40°C	1 - 5%	5 - 30 min
Viticulture	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage	5 à 40°C	3 à 5%	5 - 30 min
Collectivité	Surface application par canon à mousse ou centrale moyenne/haute pression. Surface par brossage	5 à 40°C	3 à 5%	5 à 10 min

- Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application, puis désinfecter si nécessaire.

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé.

Conserver dans l'emballage d'origine fermé.

Conserver à l'abri de la lumière solaire directe.

Ne pas mettre en contact avec les produits chlorés.

Craint le gel.

Température de stockage : 0 – 30 °C



RÈGLEMENTATION

- 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 28 décembre 2021 et complétant les dispositions des Règlements CE n° 2018/848 et 2021/1165 pour le nettoyage et la désinfection en industrie agroalimentaire et transformation biologique. (voir site www.inao.gouv.fr).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	: limpide	Tension superficielle [N/m]	: 29,2 N/m (20°C); sol. 1%
Couleur	: incolore	DCO-valeur	: 78 mg O2/g (20°C)
Odeur	: caractéristique	Teneur en azote	: 0,17%
Densité	: 1,191 ± 0,005 (20°C)	Teneur en phosphore	: 7,97%
pH à 1% dans l'eau distillée	: 1,3 ± 0,2 (20°C)	Température de stockage	: 0 - 30°C
Viscosité, dynamique	: < 10 mPa.s (20°C)	DDM	: 2 ans

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.