

S-VEGETABLE

DATE DE MISE A JOUR : 05/03/25

Auxiliaire technologique Agent de décontamination des légumes en trempage avant rinçage

Caractéristiques physico-chimiques :

Aspect	Liquide limpide
Couleur	Légèrement jaune
Odeur	Non renseigné
pH à 10g/l	≈ 7,6
pH pur	≈ 12,1
Masse volumique	1,023±0,01 g/cm ³
Point de congélation	Non disponible

Propriétés :

Procédures de contrôle recommandées :
Solution d'hypochlorite de sodium à 1.55 % de chlore actif

Application :

Mode d'emploi :

Concentration maximale de chlore libre dans les solutions de trempage : 80 ppm (5 mL de S-VEGETABLE par litre d'eau).
Température bains : 2-15°C
Ph 6-7
Temps de contact minimum : 1 minute
Temps de contact maximum : 5 minutes
Post-rinçage à l'eau propre obligatoire

Le temps de contact maximal de 5 minutes, nécessite une vérification fréquente des produits dérivés halogénés (développés par les solutions chlorées en contact avec des substances organiques) pour s'assurer que le seuil des halogénures organiques adsorbables (AOX) totaux de 10 µg/L n'est pas dépassé dans la solution de trempage (selon les méthodes détaillées dans la norme européenne NF EN ISO 9562 citée dans l'avis de l'ANSES).

Paramètres de contrôle :

Merci de vous rapprocher de votre conseiller pour toute demande relative aux paramètres de contrôle.

Conditionnements :

S-VEGETABLE

DATE DE MISE A JOUR : 05/03/25

Jerrican	5l	Jaune	5,2kg	(carton 4x5,2 kg)
pack (2x5L)	10l	Jaune	10,4kg	
Jerrican	22l	Jaune	23kg	

Qualité - Sécurité :

Consulter la fiche de données de sécurité disponible sur INTERNET : <http://www.kersia-group.com>

Réglementation

S-VEGETABLE est un mélange conforme au règlement (CE) n° 1907/2006 du 18 décembre 2006, concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques (REACH), quel que soit le site de fabrication.

Les substances concernées par le Règlement REACH et contenues dans S-VEGETABLE ont été pré-enregistrées ou enregistrées par notre société ou par nos fournisseurs en amont.

S-VEGETABLE ne contient pas de substance dite "extrêmement préoccupante" dans la liste actuelle des substances candidates à l'autorisation publiée et mise à jour régulièrement par l'ECHA.

Ce produit est conforme à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.