

## FICHE TECHNIQUE DESINFECTANT PRIMEUR EXPERT

### ✓ DONNÉES LOGISTIQUES :



Référence	Contenance	Emballage	Taux TGAP
187267	5 litres	3 x 5L	NON

### ✓ CARACTÉRISTIQUES :

Le désinfectant PRIMEUR EXPERT est un produit conforme à la législation réglementant la désinfection des crudités, il respecte l'arrêté du 22 avril 2020 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

C'est une solution stable de chlore liquide, spécifiquement développée pour la désinfection et le rinçage des crudités et des fruits. Elle permet une meilleure conservation des légumes lors de leurs préparations.

### ✓ COMPOSITION :

Hypochlorite de sodium 2.6%.

### ✓ CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES :



Aspect : liquide	Couleur : jaunâtre	pH: 12 +/- 0.5
Odeur : chlorée	Densité : 1.05 +/- 0.02	M A: 2.6%

### ✓ REGLEMENTATION :

- Formule déposée au Centre antipoison de PARIS 01 40 05 48 48.
- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Arrêté du 19 12 2013). Pour les surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires, rincer à l'eau potable.
- **ACTIVITE BACTERICIDE :**
  - Normes EN 1276 & EN 13697 en 5 minutes à 20°C en conditions de propreté
  - Norme EN 1276 en 20 minutes à 20°C en conditions de saleté
- **ACTIVITE FONGICIDE:**
  - Norme EN 1650 en 15 minutes à 20°C en conditions de propreté
  - Norme EN 13697 en 20 minutes à 20°C en conditions de saleté

### ✓ PROPRIÉTÉS :

- Désinfection en restauration collective (légumes et fruits).

### ✓ CONSEILS D'UTILISATION :

- La dose d'emploi maximale est de 0,3 % (3 ml/L ou 30 ml pour 10 litres d'eau). Ce dosage ne doit pas être dépassé, afin de rester en conformité avec l'arrêté du 22 avril 2020 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.
- Pour une efficacité maximale, utiliser un système automatique de dosage du type : Doseur Proportionnel Venturi ou Pompe Doseuse Péristaltique.
- Le dosage manuel reste éventuellement possible (attention de bien respecter le dosage).
- Procéder à un rinçage à l'eau potable après la désinfection des légumes et des fruits.

### ✓ PRÉCAUTIONS D'EMPLOI :

Fiche de données de sécurité disponible sur [www.quickfds.fr](http://www.quickfds.fr)

Dangereux. Respectez les précautions d'emploi.

Ne pas utiliser le produit au delà du : voir DLU mentionnée sur l'emballage.

**Important : Le contenu de cette documentation résulte de notre expérience du produit.  
Il ne peut engager notre responsabilité quant à son utilisation à chaque cas particulier.**

# EPLUCHAGE, LAVAGE ET DESINFECTION DES LEGUMES TERREUX, DES FRUITS ET DES HERBES AROMATIQUES

## DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

### 1- Objectif :

Opération qui consiste à procéder à la décontamination parfaite des légumes terreaux, des fruits et des herbes aromatiques.

### 2- Moyens humains :

Personne affectée au travail en légumerie.

### 3- Lieu des actions à réaliser :

En légumerie.

### 4- Moyens Matériels :

2 jeux (1 côté sale et 1 côté propre) de chariots, cagettes en plastique ou bacs plastiques fermés pour l'acheminement des produits, produit DESINFECTANT PRIMEUR EXPERT.

### 5- Description de l'activité :

A chaque approvisionnement de la légumerie.



## Appliquez la méthode suivante :

- **Lavage (1er bain)**
  - Remplissez le bac de lavage au  $\frac{3}{4}$  d'eau potable (eau froide)
  - Versez les légumes épluchés ou les fruits
  - Remuez en brassant
  - Laissez les salissures (terre, débris organiques, etc..) se déposer au fond (l'eau se décante) pendant 15 minutes.
  - Récupérez soigneusement les légumes ou les fruits et les transférer dans une passoire ou un autre récipient ou bien directement dans le 2ème bac. Evitez de resaler les légumes avec le dépôt salissant qui s'est constitué au fond du bac.
- **Lavage (2ème bain) : Nécessaire si les légumes sont très sales.**
  - Recommencez l'opération décrite au lavage du 1er bain.
- **Désinfection : cette opération ne concerne que les légumes consommés crus (crudités)**
  - Remplissez le bac au  $\frac{3}{4}$  d'eau froide
  - Ajoutez pour désinfecter : le DESINFECTANT PRIMEUR EXPERT: 30ml au maximum pour 10L d'eau.
  - Remuez pour bien mélanger eau froide et produit désinfectant.
  - Plongez les crudités pendant 5 minutes au minimum.
- **Rinçage**
  - Videz le bain désinfectant et remplissez à nouveau le bac avec de l'eau froide (eau potable)
  - Rincez abondamment les crudités en brassant.
- **Essorage/égouttage**
  - Essorez ou égouttez selon le type de crudités.