

Fiche technique

Olnet leg

Produit de traitement des légumes

Liquide chloré destiné au traitement des légumes par trempage.
Solution à 2,6 % de chlore actif.
Nécessite absolument un rinçage à l'eau claire.

Mode d'emploi

Après lavage des légumes,
remplir un bac propre d'eau et ajouter le produit.
Laisser tremper les légumes 5 minutes, les rincer abondamment à l'eau potable.
Laisser égoutter.
Dosage du produit : le produit s'utilise dilué au maximum à 3 ml par litre d'eau soit 0,3%.
Ce qui correspond au dosage maximal de chlore actif autorisé (80 ppm) conformément à l'arrêté du 12 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

Conditionnements

- Emballage : carton de 4 bidons de 5 Kg.

Données techniques

- Aspect : liquide limpide jaune pâle
- pH : 11,7 - 12,7
- Densité : 1,04 - 1,06

Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
Ne pas mélanger avec d'autres produits notamment les produits acides.
Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Caractéristiques

Solution à 2,6 % de chlore actif.
Il nécessite absolument un rinçage à l'eau claire.

Stockage

Stocker à des températures comprises entre 5 et 35°C.
Bien refermer le bidon.

Sécurité selon FDS

La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH. Corrosion cutanée, Catégorie 1. Lésions oculaires graves, Catégorie 1. Toxicité aiguë pour le milieu aquatique, Catégorie 1. Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 2. Au contact d'un acide, dégage un gaz toxique.
Date de péremption : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.

Formule déposée au centre Antipoison France :
+ 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au +33 (0)5.55.27.65.27 pour les médecins selon les articles R4624-4 et R4624-9 du code du travail français.

Conforme à l'arrêté français du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

21-01-2026 Ind. 16

SANS VLER*

C.A Contact Alimentaire

Hygiène professionnelle HACCP



* Sans Valeur Limite d'Exposition Réglementaire française.

EYREIN INDUSTRIE
ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - +33 (0)5 55 27 65 27
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT
FABRIQUÉ EN FRANCE