



HYGIÈNE
& DESINFECTION

HD11335

IR01. 07/2023

INDAL® KVB

Additif alcalin haut de gamme
pour soude pure 30 ou 50%



Séquestrant, Dispersant et Mouillant, Antimousses
sans générateur d'AMPA*



- Conçu pour améliorer la détergence de la soude 30 ou 50% sur le nettoyage des circuits NEP/CIP les plus difficiles en laiterie (Pasteurisateurs, écremeuses,...), boissons, ovoproduits, plats cuisinés...
- Permet d'optimiser vos consommations de soude, d'eau, d'énergie, de temps.
- Basculer facilement votre soude simple vers une soude élaborée tout en optimisant vos consommations.
- Au choix, ajouter vous même l'additif dans votre lessive de soude ou laisser l'une des usines STOCKMEIER France réaliser le mélange.
- Accompagné techniquement dans vos usines par notre équipe Hygiène & Désinfection afin de vous aider à qualifier vos lavages.

*sans précurseur d'AMPA (Aminométhylphosphonic acid), pour limiter l'impact environnemental.



STOCKMEIER France H&D

3 Rue de la Buhotière
Saint Jacques de la lande BP 89152
F 35091 RENNES CEDEX 09

T. +33(0)2 99 29 46 06

Mail : baso@stockmeier.fr

Web : www.basoarvo.com

INDAL® KVB

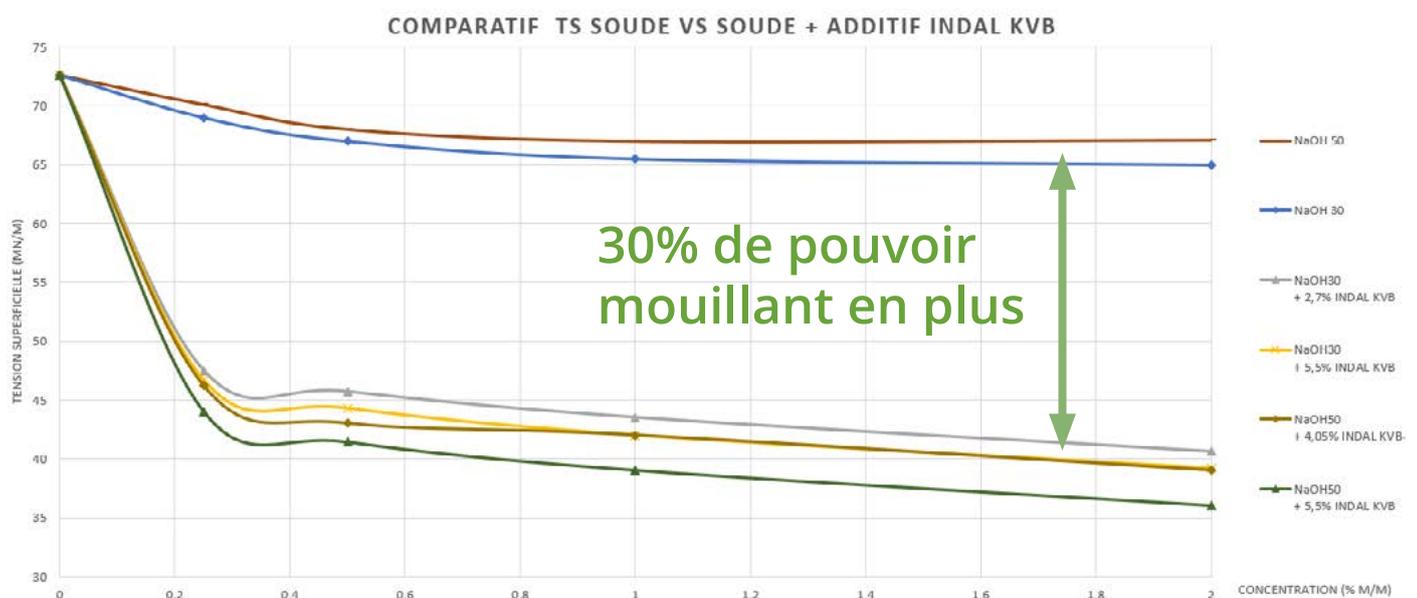
- INDAL® KVB est un additif concentré en agents séquestrants, mouillants, dispersants et antimousses. Miscible dans la lessive de soude 30 ou 50%.
- INDAL® KVB renforce les performances détergentes de la soude, limite les dépôts minéraux, baisse la tension superficielle et limite les phénomènes de moussage.
- INDAL® KVB optimise les consommations de soude, améliore le rinçage afin de réaliser des économies d'eau, de temps et d'énergie. Formule neutralisée pour ne pas perdre en causticité lors du rajout dans votre soude et aussi limiter les colorations de soude.
- INDAL® KVB est formulé sans générateurs d'AMPA (Aminométhylphosphonic acid) et sans EDTA
- INDAL® KVB s'utilise en eau dure jusqu'à 40°TH dans les secteurs agroalimentaire tel que le lait, la boisson....



1. Comparatif de la Tension de surface :

Diminution de la tension superficielle, la soude additivée avec INDAL® KVB est plus mouillante, elle décolle/dégrade/disperse mieux les souillures, et elle va plus loin dans les anfractuosités pour mieux nettoyer la surface. Jusqu'à 30% de gain. (ci-dessous courbe de tension superficielle de nos sodes additivées avec INDAL® KVB).

Notre formulation améliore également la séquestration, apporte une fonction antimousse...



2. Caractéristiques physico-chimiques :

Aspect	Liquide limpide - Incolore
pH à 1%	4.66 ± 0,2 (20°C) - Dans de l'eau distillée
pH pur	3.65 ± 0,2 (20°C)
Pouvoir séquestrant à 1%	Aucune donnée disponible
Densité	1,068 ± 0,02 (20°C)
DDM	2 ans
Viscosité	< 10 mPa.s (20°C)
DCO, valeur	427 mg O ₂ /g (20°C)
Teneur en azote	0%
Teneur en phosphore	0.8625%
T° de stockage	0 - 30 °C

3. Conditionnements :

Type conditionnement	Poids Net (kg)	Palettisation (Nb unités par palette)	Palette
Jerrican perdu jaune de 20L	21	28	80X120
IBC perdu PE 1000L-DN50	1070	1	100x120

4. Mode d'emploi

Selon les conditions et le plan d'hygiène, après un pré-lavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes :

Type d'utilisation	Application	Dosage (%)	Temps de contact	Température
Industries Agroalimentaires	Additivation de la soude 30 ou 50% (Demandez conseil à votre Technico-commercial Stockmeier France H&D).	1.5 à 5%	N.C	N.C
	Additivation sur solutions NEP. Circulation en nettoyage en place NEP/CIP	0.15 à 0.5%	Selon process	50 à 140°C

Rincer abondamment avec de l'eau potable les circuits et surfaces traités ainsi que les matériels d'application.
Puis désinfecter si nécessaire. Demandez conseil à votre technico-commercial STOCKMEIER France pour optimiser vos process et adapter les procédures de nettoyage/désinfection à vos besoins.

5. Contrôle des concentrations

Pour la mesure de concentration de ce produit, veuillez contacter notre service commercial.

6. Législations nationales :

Arrêté 19/12/13 et Règlement CE N°834/2007

Législations	Conforme
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.	Oui
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).	Oui

7. Matériel d'application

STOCKMEIER vous propose un large catalogue réunissant toute une gamme de matériel dédié à l'application et au stockage de nos produits, rétention, soutirage, transfert, dosage, moussage, pulvérisation... Demander un catalogue à votre technico-commercial ou écrivez-nous à baso@stockmeier.fr.



8. Conditions de stockage

Conserver dans un endroit sec, frais et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver à l'écart des: Acides. Craint le gel.

9. Compatibilité avec les matériaux

Ce produit est compatible avec les inox, PVC, Polyéthylène, Polypropylène, verre, caoutchouc.

10. Consignes de sécurité

10.1 : Recommandations d'utilisation

Usage strictement réservé aux professionnels. Dangereux, respecter les précautions d'emploi. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Fiche de données de sécurité (FDS) sur demande. En cas d'urgence, contactez un centre anti-poison. L'emballage vide ne doit pas être réutilisé, il doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous la responsabilité du détenteur de ce déchet.

N° UFI : QM5F-57D0-RS0Y-KNTD.

10.2 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger, matières incompatibles, produits incompatibles

Se reporter aux chapitres 7.1, 7.2 et 8.2 de la fiche de données de sécurité.

11. Traitement des déchets

Se reporter au chapitre 13 de la FDS

12. Divers

Les fiches de données de sécurité sont envoyées par mail selon les dispositions réglementaires lors de l'expédition de nos produits. Elles sont également disponibles auprès de notre force de vente.

Les déclarations de ce document proviennent de sources que nous considérons être dignes de foi. Elles ne dédouanent pas l'utilisateur de procéder à ses propres contrôles et sont rédigées sur la base de nos connaissances à la date de rédaction. Il appartient à l'acheteur et à l'utilisateur final le cas échéant, de s'assurer seuls et en dernier lieu de l'adéquation du produit au regard de l'usage prévu par leur secteur d'activité et des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Litiges : Le tribunal de commerce de Rennes est seul compétent.