



Désinfection



| | | | |
|----|---------------------|--|--|
| pH | 0.5 | | |
| | | | |
| | CONTACT ALIMENTAIRE | | |

Laboratoires
ROCHEX

Conforme CE n°648/2004

Conforme à l'arrêté du 19.12.2013 Compatible Alimentaire

HYGICLAIR

Détergent Désinfectant Acide

INTERETS

- Élimine toutes les souillures minérales.
- Bactéricide, Léviricide et Virucide.
- Formule moussante pour une application facile sur surfaces verticales.

CARACTERISTIQUES

- Désincruste et désinfecte les sols, surfaces et matériels y compris ceux en contact avec les denrées alimentaires.
- Pouvoir désinfectant efficace même à faible dosage.
- Peut s'utiliser en alternance avec un dégraissant désinfectant.

DESTINATION

- Industrie agroalimentaires, poissonneries, boucheries, charcuteries, laiteries, cuisines...
- Pour les surfaces sols et hors sols en contact ou non avec les denrées alimentaires (TP2/TP4).

FORMULATION ET APPLICATION

- Solution concentrée bactéricide, levuricide, virucide à base d'acide fort.
- Substances actives biocides : Chlorure de didécyl diméthyl ammonium [7173-51-5] : 5% p/p en substance active pure, soit 5,5% p/p en substance active technique TP4/TP2.

UTILISATION

- Mécanique avec canon à mousse.
- Manuelle avec pulvérisateur mousse ou centrale de dosage.
- Ne pas utiliser sur pierres calcaires ou naturelles, sur aluminiums et dérivés.
- Rincer après application.
- Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Eviter le rejet dans l'environnement.
- FDS sur demande

ISO
9001
14001



Entreprise certifiée ISO 9001 – ISO 14001
Edition mai 2024 - Page 1 sur 2

B.P. 263 – 74106 ANNEMASSE
Cedex France
Tél : 04 50 37 49 54

www.laboratoires-rochex.fr

Laboratoires
ROCHEX

HYGICLAIR

DOSAGE

A partir de 0,75 %

TEMPS DE CONTACT

5 à 60 mn selon la concentration et le spectre de désinfection souhaité

REFERENCES

Bidon 5 L : 180 003

Code douanier : 38089410

| NORMES | SOUCHES TESTEES | CONDITIONS D'ESSAI | TEMPS DE CONTACT | CONCENTRATION MINIMALE |
|---|--|--------------------|--|------------------------|
| EN1276/EN13697/EN16615 AVEC ou SANS ACTION MECANIQUE | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> | 3G/L BSA 20°C | 5' | 1% |
| EN1276/EN13697 SANS ACTION MECANIQUE | <i>Escherichia coli</i> (sauf EN16615) | | 60' | 0,75% |
| EN1650/EN13697 SANS ACTION MECANIQUE | <i>Candida albicans</i> | 3G/L BSA 20°C | 5' | 2% |
| | | | 15' | 1,5% |
| | | | 30' | 0,75% |
| EN1650/EN16615 AVEC ACTION MECANIQUE | | | 5' | 1% |
| VIRUCIDIE | | | | |
| EN14476/EN16777 AVEC ou SANS ACTION MECANIQUE | VIRUS NUS <i>Adenovirus</i> <i>Norovirus</i> | 3G/L BSA 20°C | 15' | 5% |
| | | | 30' | 2,5% |
| | | | VIRUS ENVELOPPES <i>Vacciniavirus</i> <i>Coronavirus</i> | 5' |
| SOUCHES OPTIONNELLES | | | | |
| EN1276/EN13697 SANS ACTION MECANIQUE | <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonelle typhimurium</i> | | 5' | 1,5% |
| | | | 30' | 1% |
| EN1276/EN16615 AVEC ACTION MECANIQUE | | | 5' | 1% |
| EN1276/EN13697/EN16615 AVEC ou SANS ACTION MECANIQUE | <i>Enterobacter cloacae</i> <i>Lactobacillus brevis</i> | 3G/L BSA 20°C | 30' | 1% |
| EN1276/EN13697 SANS ACTION MECANIQUE | <i>Campylobacter jejuni</i> | | 30' | 1,5% |
| EN1276/EN16615 AVEC ACTION MECANIQUE | | | 30' | 1% |