



pH	13.5		
CONTACT ALIMENTAIRE			

Conforme CE n° 648/2004

Conforme à l'arrêté du 19.12.2013 Compatible Alimentaire

HYGIROC Na

Dégraissant Désinfectant Spécial Alimentaire

INTERETS

- ☐ Large spectre d'action en désinfection en présence de conditions de saleté (salissures).
- ☐ Pouvoir dégraissant et pouvoir moussant adaptés pour le nettoyage de surfaces alimentaires

CARACTERISTIQUES

- ☐ Efficacité optimale sur salissures grasses et organiques (sang, huiles...).
- ☐ Pas de contrainte quant à un environnement isotherme et/ou frigorifique.

DESTINATION

- ☐ Industries agroalimentaires, cuisines, cantines, restauration hors foyers.
- ☐ Pour toutes les surfaces en domaine alimentaire (TP2/TP4) : sols, murs, plans de travail, gros matériel, locaux et ateliers de stockage, véhicules de transport alimentaire...

FORMULATION ET APPLICATION

- ☐ Formulation équilibrée : sel d'ammonium quaternaire, tensioactif non ionique, base forte, séquestrant.
- ☐ Formulation concentrée bactéricide, levuricide et fongicide.
- ☐ Substances actives biocides : Chlorure de didécyl diméthyl ammonium [7173-51-5] : 55 g/kg, TP2/ TP4

UTILISATION

- ☐ Manuelle ou mécanique : mono brosse, auto-laveuse, nettoyeur haute pression, canon à mousse, centrale d'hygiène.
- ☐ Rincer après application

Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. FDS sur demande.
L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux ou non dangereux si rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur du déchet. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Ne pas rejeter dans l'environnement.



HYGIROC

DOSAGE

□ A partir de 1.5 %

TEMPS DE CONTACT

□ 5 à 15 mn selon le spectre de désinfection souhaité.

REFERENCES

□ Bidon 5 L : 130 225

NORMES	SOUCHES TESTEES	CONDITIONS D'ESSAI	CONCENTRATION ACTIVE MINIMALE
BACTERICIDE			
EN 1276 En conditions de saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	20°C / 5 min	1.5 % 1.5 % 1.5 % 1.5 %
EN 13697 En conditions de saleté	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	20°C / 5 min	1.5 % 1.5 % 1.5 % 1.5 %
LEVURICIDIE			
EN 1650 En conditions de saleté	<i>Candida albicans</i>	20°C / 5 min	0.25 %
EN 13697 En conditions de saleté	<i>Candida albicans</i>	20°C / 5 min	3 %
FONGICIDIE			
EN 1650 En conditions de saleté	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	20°C / 15 min	2 %
EN 13697 En conditions de saleté	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	20°C / 15 min	3%