

HYDRAZYM DS

Réf 1513

Nettoyant désinfectant bactéricide fongicide enzymatique

1. PROPRIETES :

Le nettoyage Enzymatique :

Efficacité renforcée- pH neutre
Exempt de phosphate et de nitrate
Sans risque de dégradation du matériel et sans risque pour l'utilisateur
Tensioactifs facilement biodégradables
L'action des enzymes sur la matière organique facilite l'évacuation des déchets

HYDRAZYM DS est nettoyant désinfectant enzymatique alimentaire.

HYDRAZYM DS est un dégraissant alimentaire NON CAUSTIQUE à la dose d'utilisation, représentant une très bonne alternative aux produits traditionnels. Il est très efficace pour le nettoyage des surfaces. Désinfectant et nettoyant sans risque pour l'utilisateur.

Domaines d'applications :

Cuisines collectives, bacs à graisse, transformation des fruits et légumes, domaine de la vinification (pour le nettoyage de tous les matériels sensibles au chlore).

Traitement fongicide et bactéricide d'entrepôts de denrées alimentaires pour la consommation humaine.

Traitement fongicide et bactéricide de locaux et matériels de cuisines centrales collectives, transformation de denrées alimentaires pour la consommation humaine en vue de remise directe * et restauration**.

2. MODE D'EMPLOI :

HYDRAZYM DS s'utilise pour les sols, murs, matériels et également pour le nettoyage des hottes, plaques de cuisson, toutes les surfaces possédant des graisses non cuites en général. HYDRAZYM DS s'utilise de 2 à 10 % en fonction du pouvoir dégraissant recherché. Température d'utilisation optimale entre 20 et 40°C. température Maximale d'utilisation 60°C. Laisser agir le produit environ 20 minutes.

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide incolore sans odeur.
pH :	9,00 +/- 1
Pouvoir moussant :	Important
Densité à 20 °C :	1,06 +/- 0,02 / cm ³
Composition :	Enzymes protéases et amylases
Environnement :	Sans phosphore
Compatibilité :	Tous types de matériaux
Contient parmi d'autres composants (règlement CE N°648/2004) :	Inférieur à 5 % : EDTA, agent de surface anionique, agent de surface non ionique, benzalkonium chloride, enzymes
Matière active :	Chlorure de N-Alkyl (C12-C16)-N, N-Diméthyl-N-Benzylammonium (N° CAS : 68424-85-1) à 42 g / L

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

- ✓ **Efficacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276, 5 minutes, 20°C, en condition de saleté :**

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
enterococcus hirae	2 %
staphylococcus aureus	2 %
pseudomonas aeruginosa	2 %
escherichia coli	2%
Samonella typhimurium	2%
listeria monocytogenes	2%

- ✓ **Efficacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650, 15 minutes, 20°C en condition de saleté :**

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
Candida Albicans	2,5 %
Aspergillus Niger	2,5%

5. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 L
Bidon de 20 L

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N°1513) : + 33 (0)3 83 32 36 36,

N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : www.hydrachim.com

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.

** transformation en vue de la remise directe = artisans : poissonniers, détaillants en produits laitiers, productions à la ferme, ateliers attendant aux grandes et moyennes surfaces. Attention les artisans bouchers charcutiers, pâtisseries et traiteurs ne sont pas concernés par la dérogation et les produits utilisés dans ce cadre doivent avoir un AMM.
** Restauration = commerciale et collective à caractère social.*

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet.

Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret 73138 du 12.02.1973 modifié le 08.09.1999).

N° de révision 11-01-2013