

Nettoyant Désinfectant Bactéricide Fongicide Enzymatique

1. PROPRIETES

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.

Bactéricide à la dose de 2,00 % selon la norme EN 1276 en condition de saleté.

Fongicide à la dose de 2,5 % selon la norme EN 1650 en condition de saleté.

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

En usage Industries Agro-alimentaires, ce produit ne peut être utilisé que pour la phase de détergence.

Domaines d'applications :

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

C'est quoi le nettoyage enzymatique ?

C'est un nettoyage efficace, renforcé par l'action des enzymes (matière naturelle non-vivante produite par fermentation : bactérie, levure ou champignon).

- Sans risque pour l'utilisateur avec un pH neutre - exempt de phosphate et de nitrate.
- Sans risque de dégradation du matériel car non caustique.
- Tensio actifs facilement biodégradables, plus respectueux de l'environnement.

L'action des enzymes sur la matière organique facilite l'évacuation des déchets dans les canalisations.

2. MODE D'EMPLOI

Après un pré-lavage à l'eau, celui-ci s'utilise dans les conditions suivantes :

Méthode	Concentration	Température	Temps de contact
Pulvérisation Brossage	2 à 10%	Optimale 20 à 40°C (maximale 55°C)	20 minutes

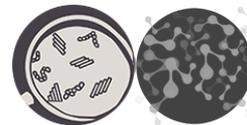
Vérifier la concentration d'utilisation en fonction du degré de salissures.

Après application, rincer à l'eau potable.

Vérifier le bon nettoyage et l'absence de biofilms avec BIOFINDER

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect :	Liquide limpide incolore
pH :	9 +/- 1
Pouvoir moussant :	important
Densité à 20°C :	1.05 +/- 0.03 g/ cm ³
Composition :	Enzymes protéases et amylases
Solubilité	Soluble dans l'eau en toute proportion



Stockage :	Stocker à l'abri du gel et des fortes températures. Le stockage doit s'effectuer dans l'emballage d'origine, intact, sec et bien fermé.
Règlement :	Inférieur à 5 % : séquestrant, agent de surface anionique, agent de surface non ionique.
Phosphore :	0,120 g/L
Azote total :	0,610 g/L
DBO :	0,30 g/L
DCO :	324 g/L
Substance active :	Chlorure de N-Alkyl (C12-C16)-N, N-Diméthyl-N-Benzylammonium (N° CAS : 68424-85-1) à 42 g / L
TP :	TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Effacité bactéricide selon la norme AFNOR EN 1276 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
enterococcus hirae	1,50 %
staphylococcus aureus	1,50 %
pseudomonas aeruginosa	1,50 %
escherichia coli	1,50 %
Samonella typhimurium	1,50 %
listeria monocytogenes	1,50 %

La concentration minimale bactéricide est de 1,50 % selon la norme AFNOR EN 1276 en 5 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L albumine bovine).

Effacité fongicide selon la norme AFNOR EN 1650 en condition de saleté :

Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
Candida albicans	2 %
Aspergillus Niger	2 %

La concentration minimale fongicide est de 2,00 % selon la norme AFNOR EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L albumine bovine).

5. CONDITIONNEMENTS

Carton de 4x5L - Bidon de 20 L – Container de 1000L.

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy (N° 1513) : + 33 (0)3 83 22 50 50

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

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

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

* Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets 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 19.12.2013).

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.

Version n°4 révision du 08/03/2017.