

HYDRAZYM DS

Nettoyant désinfectant bactéricide fongicide enzymatique

1. PROPRIETES :

Le nettoyage Enzymatique :

Efficacité renforcée.
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 dans les canalisations.

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.

Domaines d'applications :

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

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.

2. MODE D'EMPLOI :

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

Méthode	Concentration	Température	Temps
Pulvérisation Brossage	2 à 10 %	Optimale : 20 – 40°C Maximale : 55°C	20 min

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

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.



3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide limpide incolore.
pH :	9,00 +/- 1
Pouvoir moussant :	Important
Densité à 20 °C :	1,05 +/- 0,03 g/ cm ³
Composition :	Enzymes protéases et amylases
Contient parmi d'autres composants (règlement CE N°648/2004) :	Inférieur à 5 % : séquestrant, agent de surface anionique, agent de surface non ionique.
Matière 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
Phosphore	0,120 g/L
Azote total :	0,610 g/L
DBO :	0,30 g/L
DCO :	324 g/L

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Efficacité 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).

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

Souches d'essai	Concentration minimale fongique
Candida Albicans	2,00 %
Aspergillus Niger	2,00 %

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

5. CONDITIONNEMENT :

Carton de 4 x 5 L - Bidon de 20 L – Container 1000 L

6. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Produit strictement professionnel

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

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 attenants 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 arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 08.09.1999).

N° de révision 30-11-2015 –V3 (1513)

