



RESTAURATION PROFESSIONNELLE

HYDROBACT

DÉTERGENT DÉSINFECTANT SURFACES ALIMENTAIRE SANS RINÇAGE

Réf 5 Litres : HYDROBACT

Réf 1 Litre : HYDROBACT1



MATERIELS



SURFACES

HYDROBACT est un **détergent désinfectant bactéricide, levuricide et fongicide** destiné à la désinfection de toutes les surfaces et matériel de préparation en contact alimentaire. Il est également efficace contre les mauvaises odeurs.

Domaines d'application : les industries et métiers de bouche : ateliers et laboratoires de transformation de denrées alimentaires, locaux, équipements et matériels de cuisines centrales collectives, de production, de transport et de stockage de récolte, de denrées alimentaires pour la consommation humaine, de nourriture pour animaux ou de distribution d'eau de boisson animaux domestiques (POA-POV), les écoles, crèches, centre de loisirs (tables, supports, jouets)...



- ✓ AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE
- ✓ LARGE SPECTRE D'ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE
- ✓ SANS RINÇAGE
- ✓ NE LAISSE PAS DE TRACE APRÈS USAGE
- ✓ FORMULÉ SANS AGENT CHLORÉ
- ✓ SANS AMMONIUM QUATERNAIRE



Version 2.0 applicable le 01/01/2018

HYDROBACT

CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



Bidon 5 L



Carton 4 x 5 L



Spray 1 L



Carton 12 x 1 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore

Densité : 1.02 ± 0,01g/cm³

Parfums disponibles : Non parfumé

pH : 3 ± 0,5



(Règlement CE N° 648/2004 - 907/2006) Contient parmi d'autres composants :

Désinfectant : Peroxyde d'Hydrogène (N° CAS 7722-84-1) : 7.4% m/m. Prêt à l'emploi. Formulation liquide applicable sans dilution (AL) - Utilisation : TP4.

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

MÉTHODOLOGIE



💧 **Prêt à l'emploi, sans dilution.** Ranger tous les aliments et les préparations en cours. (1) Ramasser et décrocher les souillures les plus importantes à l'aide d'une raclette ou d'un balai brosse. (2) Appliquer le produit en pulvérisation sur la surface à traiter, à une fréquence adaptée selon le plan d'hygiène en place dans l'entreprise. (3) Laisser agir 15 min. (4) Essuyer avec un papier absorbant à usage unique OU laisser sécher jusqu'à évaporation complète. Le rinçage n'est pas nécessaire.

RÉGLEMENTATION

Activité	Normes	Temps de contact	Condition	Température	Souches
 Bactéricide	EN 1276	 15 min	Condition de saleté	 20°C	☒ Pseudomonas aeruginosa ☒ Staphylococcus aureus ☒ Enterococcus hirae ☒ Escherichia coli
	EN 13697				☒ Pseudomonas aeruginosa ☒ Staphylococcus aureus ☒ Enterococcus hirae ☒ Escherichia coli ☒ Salmonella typhimurium ☒ Listeria monocytogenes
 Fongicide	EN 1650 EN 13697	 15 min	Condition de saleté	 20°C	☒ Aspergillus Brasiliensis
 Levuricide	EN 1650 EN 13697	 15 min	Condition de saleté	 20°C	☒ Candidas albicans

TP4 : surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 septembre 1999 et 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité. N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59. Formule déposée au centre anti-poison de Nancy : + 33 (0)3 83 22 50 50.



Version 2.0 applicable le 01/01/2018