








Désinfection



Laboratoires
ROCHEX

pH	11.7		
			
	CONTACT ALIMENTAIRE		

Conforme CE n° 648/2004

Conforme à l'arrêté du 19.12.2013 Compatible Alimentaire

HYGIROC nv

Dégraissant Désinfectant Spécial Alimentaire

INTERETS

- Large spectre d'action en désinfection en présence de conditions de saleté (salissures) et à basses températures (10°C)
- 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, fongicide et virucide.
- Substances actives biocides : Chlorure de didécyl diméthyl ammonium [7173-51-5] : 3.5% p/p en substance active pure et 3.85% p/p en substance active technique, 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.
- L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux, sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Eviter le rejet dans l'environnement.
- FDS sur demande

* **Formule Sans Phosphate** : Le phosphore est un élément chimique fondamental de l'ADN de tous les organismes vivants. Ressource non renouvelable et très consommée, il est important d'en modérer son utilisation. Le rejet de phosphates entraîne une hyperfertilisation des algues, qui sont à l'origine de l'eutrophisation des rivières, néfaste pour la biodiversité.



Entreprise certifiée ISO 9001 – ISO 14001
Edition Juin 2024_v2 - Page 1 sur 2

B.P. 263 – 74106 ANNEMASSE
Cedex France
Tél : 04 50 37 49 54

www.laboratoires-rochex.fr

Laboratoires
ROCHEX

HYGIROC NV

DOSAGE

A partir de 1.5 %

TEMPS DE CONTACT

5 à 30 mn selon le spectre de désinfection souhaité et la température ambiante

REFERENCES

Bidon 5 L : 130 225

Code douanier : 38089410

NORMES	SOUCHES TESTEES	CONDITIONS D'ESSAI	TEMPS DE CONTACT	CONCENTRATION MINIMALE
BACTERICIDE				
EN1276/EN13697 SANS ACTION MECANIQUE	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	3G/L BSA 20°C	5'	2%
			15'	1.5%
EN1276/EN16615 AVEC ACTION MECANIQUE	<i>Escherichia coli</i> (sauf EN16615)	3G/L BSA 20°C	5'	1.5%
			15'	1%
LEVURICIDIE				
EN1650/EN13697 SANS ACTION MECANIQUE	<i>Candida albicans</i>	3G/L BSA 20°C	5'	2%
			15'	1,5%
EN1650/EN16615 AVEC ACTION MECANIQUE			5'	1%
FONGICIDIE				
EN1650/EN13697 SANS ACTION MECANIQUE	<i>Aspergillus brasiliensis</i>	3G/L BSA 20°C	15'	5%
VIRUCIDIE				
EN14476/EN16777 AVEC OU SANS ACTION MECANIQUE	VIRUS NUS <i>Adenovirus</i> <i>Norovirus</i> <i>Rotavirus</i>	3G/L BSA 20°C	15'	4.5%
	VIRUS ENVELOPPES <i>Vacciniavirus</i> <i>Coronavirus</i>		15'	3.5%
			15'	3.5%
SOUCHES OPTIONNELLES				
EN1276/EN13697/EN16615 AVEC OU SANS ACTION MECANIQUE	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonelle typhimurium</i>	3G/L BSA 20°C	5'	1,5%
			30'	1%

Pour un usage en abattoirs et boucheries : Le produit est efficace à 10°C en conditions de saleté 3 g/L BSA + 3mL/L EM
Bactéricide, Levuricide: 5% en 5 minutes et fongicide à 5% en 30 minutes.