



Désinfection

Laboratoires  
**ROCHEX**

pH	9,8		
			
	CONTACT ALIMENTAIRE		

Conforme CE n° 648/2004

Conforme à l'arrêté du 19.12.2013      Compatible Alimentaire

# HYGIROC PAE

## Dégraissant Désinfectant Spécial Alimentaire

### INTERETS

- Large spectre d'action en désinfection en présence de substances interférentes (salissures).
- Etudié spécifiquement pour toutes les surfaces en domaine alimentaire (matériels, locaux et ateliers, véhicules)
- Dégage une note agréable d'orange

### CARACTERISTIQUES

- Efficacité optimale sur salissures organiques (sang, huile)
- Pas de contrainte quant à un environnement isotherme et/ou frigorifique

### DESTINATION

- Industries agroalimentaires, Cuisines, Cantines, Restauration hors foyer, Ehpad, Environnement vétérinaire
- Etudié spécifiquement pour toutes surfaces en domaine alimentaire (TP2/TP3/TP4) : plans de travail, matériel, locaux et ateliers, véhicules de transport ...)

### FORMULATION ET APPLICATION

- Formulation équilibrée : sels d'ammoniums quaternaires, tensioactifs non ioniques, sels tampons, séquestrants organiques.
- Formulation concentrée bactéricide, fongicide
- Substances actives biocides : Chlorure d'alkyl dimethyl benzyl ammonium [68424-85-1] : 0.3% p/p, TP2/TP3/TP4, Dodécyl dipropylène triamine [2372-82-9] : 0,025 %, TP2/TP3/TP4.

### UTILISATION

- Manuelle avec une lavette microfibre ou non tissée, tampon abrasif blanc.
- Ne nécessite pas de rinçage (sauf pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires)

*Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. FDS sur demande. L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux ou non dangereux si rincé, sous l'entière responsabilité du détenteur du déchet. Ne pas réutiliser l'emballage vide. Ne pas rejeter dans l'environnement.*



# HYGIROC PAE

## DOSAGE

Prêt à l'emploi

## TEMPS DE CONTACT

5 à 15 mn selon le spectre de désinfection souhaité.

## REFERENCES

Pulvérisateur 750 mL : 130 222

## NORMES

### SOUCHES TESTEES

### CONDITIONS D'ESSAI

### CONCENTRATION ACTIVE MINIMALE

#### BACTERICIDE

#### EN 1276

En conditions de saleté

- *Pseudomonas aeruginosa*
- *Escherichia coli*
- *Enterococcus hirae*
- *Staphylococcus aureus*

20°C / 5 min

pur

#### LEVURICIDIE

#### EN 1275

- *Candida albicans*
- *Aspergillus Niger*

20°C / 15 min

pur

#### EN 1650

En conditions de saleté

- *Aspergillus Niger*

20°C / 15 min

pur