

Nettoyant Désinfectant Bactéricide Fongicide Enzymatique

1. PROPRIETES

HYDRAZYM DS est un nettoyant désinfectant enzymatique pour les surfaces alimentaires.

HYDRAZYM DS est un dégraissant alimentaire non caustique à la dose d'utilisation recommandée, représentant une très bonne alternative aux produits traditionnels. Il est très efficace pour le nettoyage des surfaces et matériels.

Bactéricide à la dose de 1,5 % selon la norme EN 1276 en condition de saleté.

Fongicide à la dose de 2 % 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.

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).

Il n'y a pas de risque de dégradation du matériel car non caustique.

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

2. MODE D'EMPLOI

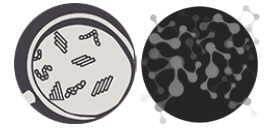
Après un pré lavage à l'eau, celui-ci s'utilise dans les conditions suivantes :

Méthode	Concentration	Température	Temps de contact
Pulvérisation Brossage	1,5 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
Solubilité :	Soluble dans l'eau en toute proportion
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel. Le stockage doit s'effectuer dans l'emballage d'origine, intact, sec et bien fermé.
Contient parmi d'autres composants (règlement (CE) n°648/2004) :	Enzymes, désinfectant (benzalkonium chloride), lactic acid Inférieur à 5 % : EDTA, agent de surface anionique, agent de surface non ionique
Substance active :	Chlorure de N-alkyl (C12-C16)-N,N-diméthyl-N-benzylammonium (n° CAS : 68424-85-1) à 40 g/kg
TP :	TP2 : Désinfectants pour les surfaces matériaux équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux. TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
Phosphore :	0,12 g/L
Azote total :	0,61 g/L
DB05 :	0,30 g/L
DCO :	324 g/L

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

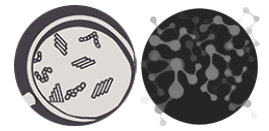
Souches d'essai	Concentration minimale bactéricide
<i>Enterococcus hirae</i>	1,5 %
<i>Staphylococcus aureus</i>	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
<i>Escherichia coli</i>	
<i>Samonella typhimurium</i>	
<i>Listeria monocytogenes</i>	

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 bactéricide
<i>Candida albicans</i>	2 %
<i>Aspergillus Niger</i>	

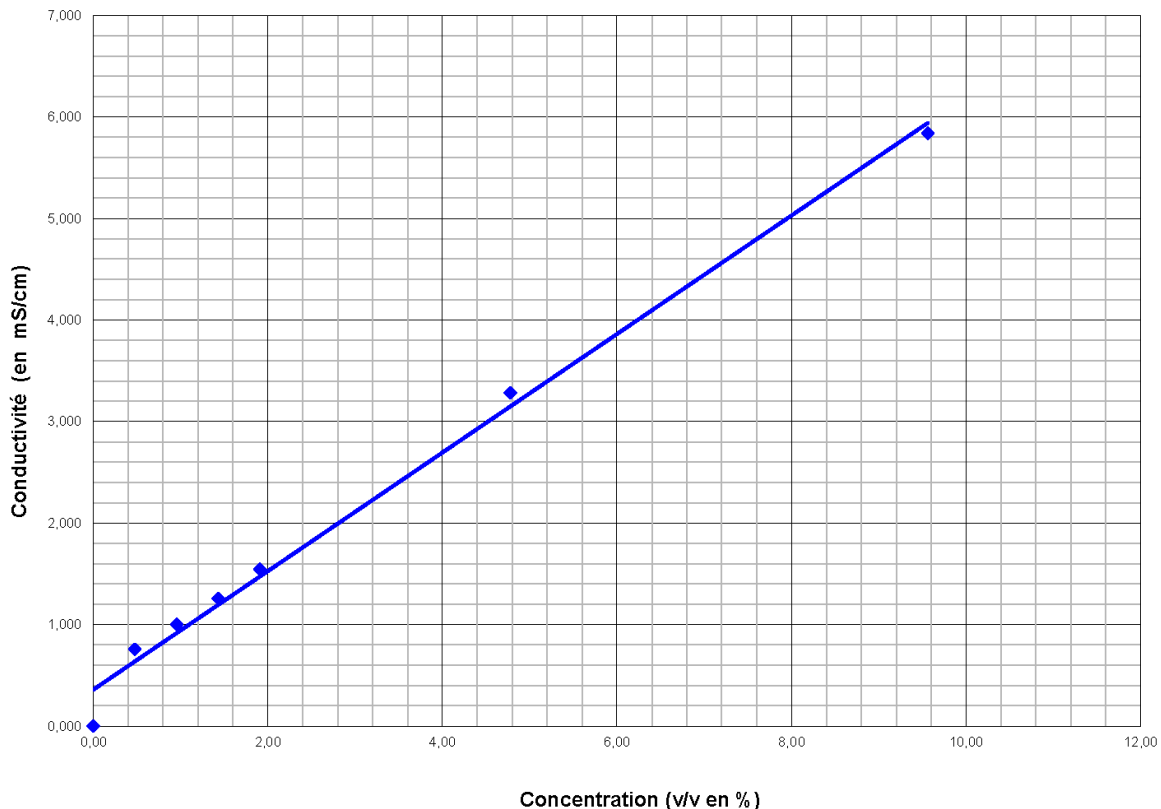
La concentration minimale fongicide est de 2,00 % selon la norme AFNOR EN 1650 en 15 minutes de contact à 20°C dans les conditions de saleté (3 g/L albumine bovine).



5. DOSAGE ET CONDUCTIVITE

Mesure de la conductivité

Courbe de conductivité à 25°C du HYDRAZYM DS - V8
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 15,6°TH
avec le conductimètre WTW Cond 3110



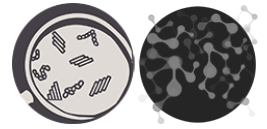
ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. Utiliser de préférence, un conductimètre à compensation de température ou réguler à 25°C votre échantillon.
- Deux courbes de conductivités sont disponibles (pour les produits ayant une densité > ou < à 1).
- Veuillez vérifier si votre dosage se fait en volumique ou en massique.

6. CONDITIONNEMENTS

Disponible en :

- carton de 4 x 5L Réf. 002151301
- bidon de 20L Réf. 002151302
- container de 1000L Réf. 002151303



7. 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). Rinçage obligatoire

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.

Révision du 23/11/2023 – V9