

HYGIASEPT®

DESINFECTION DES VOLUMES ET DES SURFACES ALIMENTAIRES
PAR MICRO-DIFFUSION



HYGIASEPTYL® SPRAY ALIMENTAIRE

Désinfectant normes alimentaires

Homologation N°9700243 du Ministère de l'Agriculture *

Réf : HDA 120

APPLICATIONS :

Désinfection des volumes et des surfaces tels que :

- Cuisines centrales
- Restaurants scolaires
- Chambres froides
- Locaux alimentaires

DESCRIPTION :

Aspect : Liquide limpide incolore à jaune clair

Nature : Association de tensio-actifs cationiques et non ioniques, séquestrant.

Matière active : 5g/l de chlorure de Didécyl diméthylammonium

pH = 9,5 ± 0,5

Densité : 1,000±0,010

Parfum : légèrement citronné

Biodégradabilité : conforme à la réglementation en vigueur.

SECURITE :

Formule déposée à l'INRS.

Conforme à l'arrêté Ministériel du 08/09/99 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Biodégradabilité supérieure à 90%.

MODE D'EMPLOI :

Procéder au préalable au nettoyage des locaux ou surfaces à désinfecter.

Produit prêt à l'emploi, à utiliser pur et sans adjonction avec les diffuseurs de la gamme **HYGIASEPT®**, ou manuellement.

Dans le cas d'une désinfection curative par saturation, le local est réutilisable 2 heures après le traitement.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

RECOMMANDATIONS :

Réservé à usage professionnel.

Agiter le bidon avant utilisation.

Ne pas pulvériser sur les denrées alimentaires.

Rincer les surfaces en contact avec les denrées alimentaires après traitement.

HYGIASEPT 16, rue René Dodille 71100 SEVREY - FRANCE

Tél : +33 (0)3 85 92 92 20 - Fax : +33 (0)3 85 92 92 56

Mail : gestion@hygiasept.com - Site : www.hygiasept.com

Division commerciale de la société HYGIENE ET NATURE au capital de 1.718.160 €

RCS 017 150 103 DIJON - SIRET : 017 150 103 00046

Page 1/2

Janvier 2009



HYGIASEPT®

DESINFECTION DES VOLUMES ET DES SURFACES ALIMENTAIRES PAR MICRO-DIFFUSION

Respecter les temps de contact et les conseils de mise en oeuvre.

Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande.

Dans le cas d'une désinfection curative par saturation, le traitement doit être réalisé hors présence humaine ou animale.

**Désinfectant de cuisine Réf : 120 de la société LHN (21)*

TABLEAU D'EFFICACITE SELON LES NORMES :

Activité bactéricide prouvée suivant les normes : EN 1040 NF T72-151 NF T 72-171 spectre 4 (eau dure 30°F)	<i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i>
Activité bactéricide prouvée suivant la norme NF T 72-301	<i>Salmonella enterica</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Lactobacillus plantarum</i>
Activité fongicide prouvée suivant les normes : EN 1275 NF T72-201	<i>Candida albicans</i> <i>Penicillium verrucosum</i> <i>Cladosporium cladosporioides</i> <i>Abisidia corymbifera</i>

Activité bactéricide et fongicide d'Hygiaseptyl® Spray Alimentaire.

L'efficacité est prouvée suivant les normes citées dans le tableau.