



HYPERBACT AL



**Dégraissant, Bactéricide, Léviricide, Virucide,
Pouvoir Dégraissant Renforcé**



LES AVANTAGES

- Permet de nettoyer, dégraisser, désinfecter en une seule opération toutes les surfaces et matériels lavables.
- Bactéricide, Levuricide, Virucide



LES UTILISATIONS

- ❖ Dégraissant, désinfectant, tout support.
- ❖ **Bactéricide :**
En condition de saleté à 2% selon la Norme EN 1276 et EN 16615, en 15 min à 20°C.
En condition de saleté à 3% selon la Norme EN 13697, en 15 min à 20°C.
- ❖ **Léviricide :**
En condition de saleté à 2% selon la Norme EN 1650, en 15 min à 20°C.
En condition de saleté à 3% selon la Norme EN 13697 et EN 169615, en 15 min à 20°C.
- ❖ **Virucide :**
En condition de saleté à 7% selon la norme EN 14476 et EN 16777, en 15 min à 20°C.
- ❖ pH en dilution adapté au matériel et surfaces de cuisine.

- ❖ **Domaine d'application :**

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace.



PRODUIT ACALIN



CONTACT ALIMENTAIRE



PRODUIT À DILUER



DÉSINFECTANT



MODE D'EMPLOI

- ✓ **Pour une efficacité bactéricide :**

Diluer à raison de 80 ml dans 8l d'eau à 30°C minimum.
Pulvériser sur les surfaces.
Laisser agir 5 minutes.
Un rinçage humide peut être effectué.

- ✓ **Pour une efficacité bactéricide et virucide :**

Diluer à raison de 560 ml dans 8l d'eau à 30°C minimum.
Pulvériser sur les surfaces.
Laisser agir 15 minutes.
Un rinçage humide peut être effectué.

- ✓ **Pour une action dégraissante (sans effet désinfectant) :**

Diluer à raison de 40 ml dans 8l d'eau à 30°C minimum.
Pulvériser sur les surfaces.
Laisser agir 5 minutes.
Un rinçage humide peut être effectué.

Bien rincer le matériel ayant servi à l'utilisation de la préparation à l'eau potable.

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA :
Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier.
La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Le 12 04 2024



LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe - CS 90518 - 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

www.languedoc-chimie.com





HYPERBACT AL

Dégraissant, Bactéricide, Léviricide, Virucide,
Pouvoir Dégraissant Renforcé



! INFORMATIONS TECHNIQUES

Norme	Souches	Concentration	Temps de contact	Température	Salissures
BACTÉRICIDE					
EN1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus bre- vis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	2%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN13697	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus bre- vis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	3%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN16615	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus bre- vis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	2%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
LEVURICIDE					
EN1650	Candida Albicans	2%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN13697	Candida Albicans	3%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN16615	Candida Albicans	3%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
VIRUCIDE					
EN14476	MVA H-COV Rotavirus	7%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine
EN16777	MVA H-COV Rotavirus	7%	15 min	20°C	3g/l albumine bovine



PRODUIT ALCALIN



CONTACT ALIMENTAIRE



PRODUIT À DILUER



DÉSINFECTANT

Éliminer les déchets selon la réglementation en vigueur en privilégiant la valorisation ou le recyclage.

NOTA : Cette documentation est le résultat de nos connaissances et de nos expériences du produit. Elle est donnée à titre indicatif, mais n'engage pas notre responsabilité quant à son application dans chaque cas particulier. La Fiche de données de sécurité est disponible sur simple demande.

Le 12 04 2024

Produit à usage professionnel



LANGUEDOC CHIMIE

ZI la Coupe - CS 90518 - 11100 NARBONNE / Tél 04 68 41 70 70

www.languedoc-chimie.com

