



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.

☞ MODE D'EMPLOI

✓ **Pour une efficacité bactéricide :**

Diluer à raison de 160 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.



PRODUIT ACALIN



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 17 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

Composition :

Substance active : chlorure de didécyl diméthylammonium (7173-51-5) 17,5g/l.

TP2 Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique.

TP4 Désinfectant destiné à l'application sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

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

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 à usage professionnel



PRODUIT AALIN



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 17 04 2024



LANGUEDOC CHIMIE

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

www.languedoc-chimie.com

