



HYPERBACT AL



**Dégraissant, Bactéricide, Léviricide, Fongicide,
Pouvoir Dégraissant Renforcé**



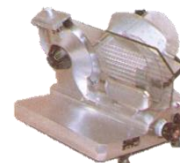
LES AVANTAGES

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



LES UTILISATIONS

- ❖ Dégraissant, désinfectant, tout support.
- ❖ **Bactéricide :**
En condition de saleté à 1% selon la Norme EN 1276 et EN 13697, en 5 min à 20°C.
- ❖ **Léviricide :**
En condition de saleté à 2% selon la Norme EN 1650 et EN 13697, en 15 min à 20°C.
- ❖ **Fongicide :**
En condition de saleté à 3% selon la norme EN 1650 et EN 13697, 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 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 fongicide :**
Diluer à raison de 240 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.



CONTACT ALIMENTAIRE



PRODUIT À DILUER



DÉSINFECTANT



PRODUIT ACALIN

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 11 12 2018



LANGUEDOC CHIMIE

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

Fax 04 68 42 40 01 / www.languedoc-chimie.com





HYPERBACT AL



**Dégraissant, Bactéricide, Lévuricide, Fongicide,
Pouvoir Dégraissant Renforcé**



INFORMATIONS TECHNIQUES

➤ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Efficacité bactéricide selon les normes AFNOR EN 13697 et EN 1276 en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/l) :

Souches	Concentration d'efficacité	Temps de contact et température
Pseudomonas aeruginosa	1,00%	5 min, 20°C
Escherichia coli		
Staphylococcus aureus		
Enterococcus hirae		
Listeria monocytogènes		
Salmonella enterica		

Efficacité lévuricide selon les normes AFNOR EN 1650 et EN 13697 en condition de saleté (albumine bovine à 3 g/l) :

Souches	Concentration d'efficacité	Temps de contact et température
Candida albicans	2,00%	15 min, 20°C
Aspergillus brasiliensis	3,00%	15 min, 20°C

➤ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Substance active désinfectante	N° CAS : 7173-51-5 Chlorure de didécyl diméthyl ammonium
Concentration	22,5 g/l
Type de produit	TP 4 Désinfectant destiné à l'application sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
Composant	Agents de surface non ionique, agents de surface cationiques, EDTA et sels <5%.

➤ PRECAUTIONS D'EMPLOI

Produit strictement professionnel.

Pour une question de sécurité, ne pas déconditionner le produit de son emballage d'origine et ne pas réutiliser l'emballage vide.



CONTACT ALIMENTAIRE



PRODUIT À DILUER



DÉSINFECTANT



PRODUIT ACALIN

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 11 12 2018

Produit à usage professionnel



LANGUEDOC CHIMIE

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

Fax 04 68 42 40 01 / www.languedoc-chimie.com

