

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.



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

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.



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

www.languedoc-chimie.com

