



Désinfection



Laboratoires
ROCHEX

pH	12.6		
	CONTACT ALIMENTAIRE		

Conforme CE
n° 648/2004

Biodégradable

Conforme à l'arrêté du
19.12.2013

Compatible Alimentaire

HYGIROC

Dégraissant Désinfectant Spécial Alimentaire

INTERETS

- Homologué pour les industries Agroalimentaires sous le n° 2070186.
- Large spectre d'action en désinfection en présence de substances interférentes (salissures).

CARACTERISTIQUES

- Efficacité optimale sur salissures alimentaires (sang, huiles...).
- Pas de contrainte quant à un environnement isotherme et/ou frigorifique.

DESTINATION

- Industries agroalimentaires, cuisines, cantines, restauration hors foyers.
- Pour toutes les surfaces en domaine alimentaire (TP2/TP4) : sols, murs, plans de travail, gros matériel, locaux et ateliers de stockage, véhicules de transport alimentaire...

FORMULATION ET APPLICATION

- Formulation équilibrée : sels d'ammoniums quaternaires, tensioactifs non ioniques, sels tampons, séquestrant organiques.
- Formulation concentrée bactéricide, fongicide.
- Substances actives biocides : Chlorure d'alkyl dimethyl benzyl ammonium [68424-85-1] : 94,3 g/kg, TP2/TP4, Dodécyl dipropylène triamine [2372-82-9] : 8,4 g/kg, TP2/TP4.

UTILISATION

- Manuelle ou mécanique : mono brosse, auto laveuse, nettoyeur haute pression, canon à mousse, centrale d'hygiène.
- Rincer après application



HYGIROC

DOSAGE

- A partir de 1 %

TEMPS DE CONTACT

- 5 à 15 mn selon le spectre de désinfection souhaité.

REFERENCES

- Bidon 5 L : 130 225

NORMES

SOUCHES TESTEES

CONDITIONS D'ESSAI

CONCENTRATION ACTIVE MINIMALE

Homologué par le Ministère de l'Agriculture.

BACTERICIDE

NF EN 1040	<ul style="list-style-type: none">• Staphylococcus aureus• Pseudomonas aeruginosa	20°C / 5 min	0.05 % 0.1 %
NF EN 1276 En conditions de saleté	<ul style="list-style-type: none">• Pseudomonas aeruginosa• Escherichia coli• Enterococcus hirae• Staphylococcus aureus	20°C / 5 min	1 % 0.25 % 0.1 % 0.25 %

LEVURICIDIE

NF EN 1275	<ul style="list-style-type: none">• Candida albicans• Aspergillus Niger	20°C / 15 min	0.1 % 1 %
NF EN 1650 En conditions de saleté	<ul style="list-style-type: none">• Aspergillus Niger	20°C / 15 min	2 %

