

FICHE TECHNIQUE

Certifiée
ISO 9001 - ISO 14001 - OHSAS 18001
Certificat biocide n°016158
Certificat professionnel produits
phytopharmaceutiques
n°0F-0096-21324

Référence : HPCFP750 DESINFECTANT DES SURFACES VIRUCIDE PAE EN14476

Détergent bactéricide, apte au contact alimentaire.

TP02 - Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux TP04 - Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

- Description et domaine d'application :

Ce produit prêt à l'emploi s'utilise pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et petits objets. Il détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination.

Agréé contact alimentaire, son utilisation est recommandée dans les cuisines collectives (restaurants, cantines, etc.) pour l'hygiène des murs, portes, chambres froides, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels... et en industries alimentaires.

Homologations alimentaires (TP4):

- Locaux de stockage, matériel de stockage, matériel de transport P.O.V.* : traitement bactéricide.
- Locaux de stockage, matériel de transport P.O.A.* et matériel de laiterie : traitement bactéricide.
- * P.O.V. : Produits d'Origine Végétale P.O.A. : Produits d'Origine Animale.

- Nature chimique et caractéristiques chimiques :

Aspect : liquide limpide Couleur : Jaune pâle Parfum : pH pur à 20°C : 10 ±0,005 Densité à 20°C : 1,000 ±0,010

Composition : Substance active biocide : 0.09% (m/m) chlorure de dydécyldiméthylammonium

Utilisation TP4 et TP2.

Conforme aux arrêtés ministériels du 08 septembre 1999 et du 19 décembre 2013 relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

- Mode d'emploi :

Prêt à l'emploi à vaporiser directement sur les surfaces à traiter.

Laisser agir selon la désinfection souhaitée en se référant au tableau ci-après.

Essuyer avec une lavette ou un papier à usage unique.

Le rinçage des surfaces à l'eau claire est nécessaire avant de remettre les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

ACTIVITÉ	NORMES	TEMPS DE CONTACT EN MINUTES
Bactéricide	EN 13697 - en présence de substances interférentes	5
Bactéricide	EN 1276 - sans substances interférentes	5
Levuricide	EN 1650 – Candida Albicans - en présence de substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 – H3N8 /H5N1 - sans substances interférentes	5
Virucide	EN 14476 – H3N8 /H5N1 - avec substances interférentes	15
Virucide	EN 14476 – H1N1 - avec substances interférentes	15











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

Craint le gel. Réservé à l'usage professionnel.



FICHE TECHNIQUE

Certifiée ISO 9001 - ISO 14001 - OHSAS 18001 Certificat biocide n°016158 Certificat professionnel produits phytopharmaceutiques n°0F-0096-21324

Référence : HPCFP750 DESINFECTANT DES SURFACES VIRUCIDE PAE EN14476

- Conditionnement :

Flacon de 750 ml - Carton de 12 Flacons

SYNAPSE déclaration 252673.1 UFI: H890-208P-000F-MUVQ

En application de l'article L. 522-2 du code de l'environnement HP CHIMIE a déposé une déclaration pour le produit biocide mis sur le marché en France auprès de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail Direction des autorisations de mise sur le marché (ANSES).

La demande n° DI-20-07685 a été acceptée par l'Anses. Elle est enregistrée sous le numéro d'inventaire : 65570

