



**Référence : HPCP850 - HPCP8505L**  
**Nettoyant Dégraissant Désinfectant Alimentaire**

Biocide classé TP02: Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou animaux  
Biocide classé TP03 : Produits d'hygiène vétérinaire.  
Biocide classé TP04 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

**-Description et domaine d'application :**

NETTOYANT DEGRAISSANT DESINFECTANT est un nettoyant désinfectant PAE légèrement alcalin destiné à l'entretien de tous types de surfaces. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces en éliminant plus de 99.9% des bactéries, champignons et virus testés\*.

-Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail, matériel et ustensiles de cuisine.

-Il nettoie et dégraisse-en une seule opération. Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou potasse

**-Mode d'emploi :**

Pulvériser sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques instants, puis frotter à l'aide d'une éponge humide et rincer abondamment à l'eau claire froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec.

-Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires.

-Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

**-Données physico chimiques :**

Aspect : Liquide limpide fluide  
Couleur : Incolore

pH : 10.5+/-1.0  
Densité : 1.01+/-0.05

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

**-Composition et normes :**

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. <5% d'Agent de surfaces non ioniques, Agents de surfaces cationiques, EDTA et Sels . Substances actives biocides : Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 0.35% m/m ; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 0.1% m/m.

-Biodégradabilité des agents de surface selon le règlement (CE) n° 648/2004 et ses modifications. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

Référence : HPCP850 - HPCP8505L  
Nettoyant Dégraissant Désinfectant Alimentaire

Activité*	Normes	Souches	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13697 - Conditions de saleté	Pseudomonas Aeruginosa Escherichia Coli Staphylococcus Aureus Enterococcus Hirea	5
Bactéricide	EN 1276 - Conditions de saleté	Pseudomonas Aeruginosa Escherichia Coli Staphylococcus Aureus Enterococcus Hirea	1
Bactéricide	EN 1276 - Conditions de saleté	Listeria monocytogenes Salmonelle enterica	5
Levuricide	EN1650 - Conditions de saleté	Candida Albicans	15
Levuricide	EN 13697 – Conditions de saleté	Candida Albicans	15
Fongicide	EN 13697 – Conditions de saleté	Aspergillus Brasiliensis Candida Albicans	15
Virucide	EN 14476 - conditions de saleté	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508	15
Virucide	EN 14476 - conditions de saleté	Coronavirus Humain 229E	15
Virucide	EN14476 - condition de saleté	H1N1	15
Virucide	EN14476 - condition de saleté	Rotavirus	15

**-Conditionnement :**

Ref : HPCP850 Carton de 6 pulvérisateurs de 750 ml  
ref : HPCP8505L Carton de 4 bidons de 5L



**SYNAPSE déclaration 274145.1**

**UFI : DYG0-J03M-W002-6GAR**

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-18-01226** a été acceptée par l'Anses. Elle est enregistrée sous le **numéro d'inventaire : 52929**.

