

## Nettoyant désinfectant enzymatique surfaces

### 1. PROPRIETES

HYDRAZYM DS est un nettoyant désinfectant enzymatique pour les surfaces alimentaires. HYDRAZYM DS est un dégraissant alimentaire non caustique à la dose d'utilisation recommandée, représentant une très bonne alternative aux produits traditionnels. Il est très efficace pour le nettoyage des surfaces et matériels.

HYDRAZYM DS est bactéricide et levuricide selon les normes européennes en vigueur. Produit recommandé pour la désinfection d'entrepôts de denrées alimentaires et de locaux et matériels de transformation de denrées alimentaires, cuisines et centrales collectives,

#### Domaines d'applications :

HYDRAZYM DS s'utilise pour les sols, murs, matériels et également pour le nettoyage des hottes, plaques de cuisson, toutes les surfaces possédant des graisses non cuites en général (cuisines collectives, bacs à graisse, transformation des fruits et légumes, etc.)

Il est idéal pour le nettoyage de tous les matériels sensibles au chlore.

### 2. MODE D'EMPLOI ET EFFICACITE BIOCIDE

Avant tout nettoyage, procéder au rangement et au prélavage.

HYDRAZYM DS s'utilise dès 2% selon le type d'efficacité recherché.

Méthode	Concentration	Température	Temps de contact
Pulvérisation Brossage	2 à 5 %	Optimale 20 à 40°C (maximale 55°C)	5 à 20 min.

Adapter la concentration d'utilisation en fonction du degré de salissures.

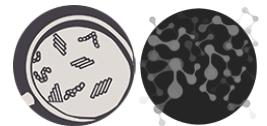
Après application, rincer à l'eau potable.

Vérifier le bon nettoyage et l'absence de biofilms avec BIOFINDER.

#### Détail de l'efficacité biocide :

Efficacités	Normes	Souches	T°	Temps de contact	Dosage
Bactéricide	EN 1276 EN 13697	<i>Enterococcus hirae</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	20°C	5 min.	1,5 %
Levuricide	EN 1650 EN 13697	<i>Candida albicans</i>			2 %

Efficacités obtenues en conditions de saleté générale (3 g/L albumine bovine)



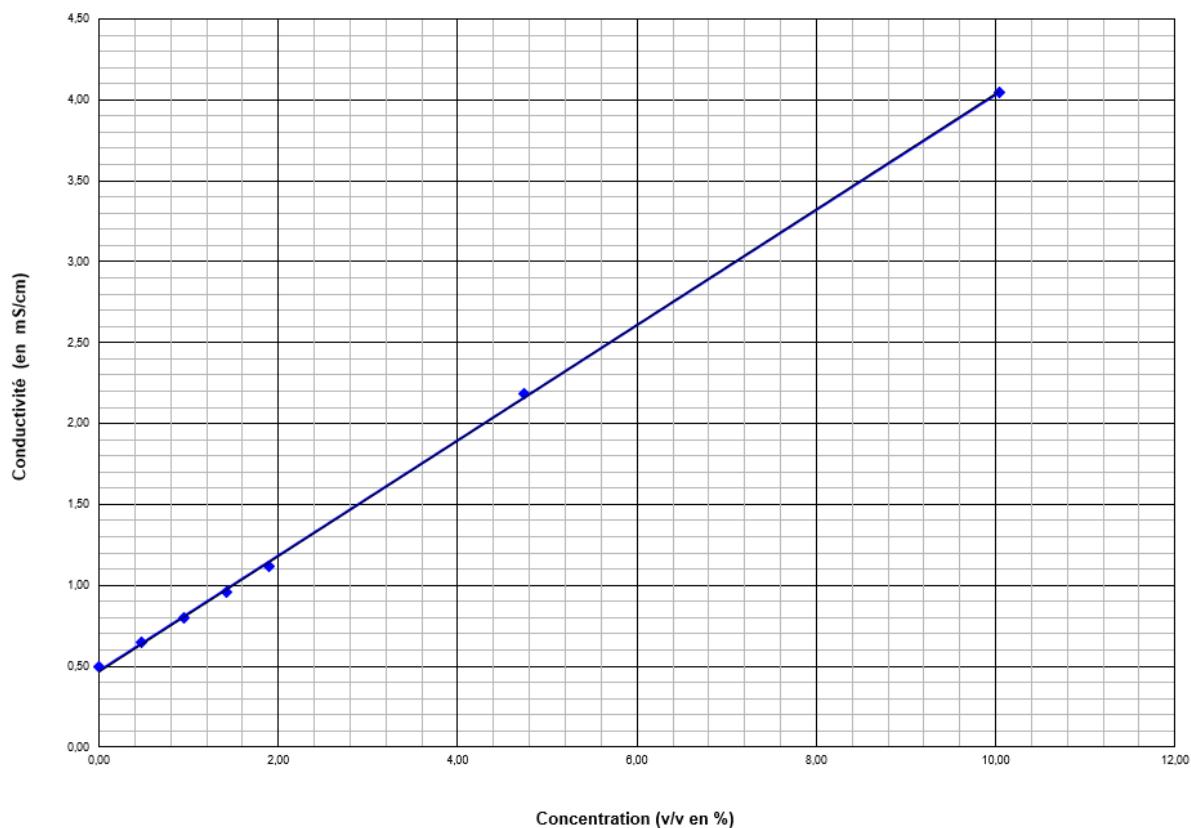
### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

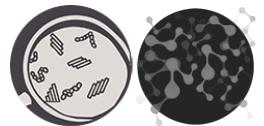
Aspect :	Liquide limpide jaunâtre
pH :	8,5 +/- 0,5
Pouvoir moussant :	Moussant
Densité à 20°C :	1,05 g/cm <sup>3</sup> +/- 0,03
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel
Substance active :	BIS(AMINOPROPYL)LAURYLAMINE (N°CAS : 2372-82-9) à 18 g/kg
TP :	TP2 : Désinfectants pour les surfaces matériaux équipements et mobilier sans contact direct avec les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux TP4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux SL - Concentré soluble

### 4. DOSAGE ET CONDUCTIVITÉ

#### Mesure de la conductivité

Courbe de conductivité à 25°C du HYDRAZYM DS - V1  
Courbe réalisée avec une eau de dureté = 15°f  
avec le conductimètre WTW Cond 3110





## ATTENTION :

- La mesure de la conductivité, pour certain produit est sensible à la dureté de l'eau. Bien vérifier votre dureté, et celle utilisée pour la courbe.
- La mesure de la conductivité se fait à 25°C. Utiliser de préférence, un conductimètre à compensation de température ou réguler à 25°C votre échantillon.

## 5. CONDITIONNEMENTS

Disponible en :

- carton de 4 x 5L Réf. 002151902
- bidon de 20L Réf. 002151903
- container de 1000L Réf. 002151901

## 6. PRECAUTIONS D'EMPLOI

Produit strictement professionnel.

Formule (1519) déposée au centre antipoison Européen (PCN).

N° de téléphone d'appel d'urgence ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59

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

Fiche de données de sécurité disponible sur le site : [www.hydrachim.fr](http://www.hydrachim.fr)

Produit conforme à la législation relative aux procédés et aux produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (décret no 73-138 du 12/02/1973 modifié le 19/12/2013). Rinçage obligatoire

Ces informations données à titre indicatif sont le reflet de nos meilleures connaissances sur le sujet. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité.

Révision du 15/12/2025 -V1