



## SOPRA BIOZYME

### DETERGENT DESINFECTANT DI-ENZYMATIQUE MOUSSANT 100% SECURITAIRE

#### CARACTERISTIQUES

Aspect : liquide limpide moussant

Couleur : incolore à légèrement ambré

Densité : 1,06 +-0,005(20°C)

PH :7.4 +-0,2,sol.1%(20°C)

Viscosité, dynamique : 20 mPas

Matière active : chlorure de didécyldiméthyl ammonium (n°CAS 7173-51-5) à 4,25% (45g/litre).

**Produit conforme à l'Arrêté du 08.09.1999** relatif aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être mis au contact des denrées alimentaires.

Produit utilisable en Agriculture Biologique du Règlement CE n°834/2007.

Propriétés biocides : désinfectant autorisé par le ministère de l'agriculture ou le ministère de l'éologie sous le numéro : 2050329.

#### PROPRIETES

SOPRA BIOZYME est enrichi en matières actives avec un pouvoir dégraissant renforcé même à froid.

Formulation spéciale aux propriétés émulsifiantes, dispersantes et saponifiantes très importantes. Préserve la brillance du matériel, améliore les écoulements dans les drains et canalisations. SOPRA BIOZYME est recommandé pour le nettoyage et la prévention des biofilms bactériens. SOPRA BIOZYME est compatible avec tous les types de matériaux y compris aluminium et alliages galvanisés.

#### MODE D'EMPLOI

Eliminer manuellement le maximum de résidus de production, selon les conditions et le plan d'hygiène. Après un prélavage, le produit s'applique dans les conditions suivantes : type de matériel de l'industrie agro-alimentaires, collectivités : sols, murs, chambres froides, conserverie, tapis de convoyage, tables et matériels de fabrications, tables de découpe, fumoirs, tables de préparation, tables de cuisson, plonge manuelle, ustensiles de cuisine, vaisselle, réfrigérateurs ....

Méthode d'utilisation : Centrale de nettoyage, manuellement, canon à mousse, nettoyeur à haute pression.

Température d'utilisation °C : de 5 à 40°C max 60° Concentration % : 0,5 à 5 % Temps de contact : 15 à 20 min

Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces traitées et matériels d'application.

BACTERICIDE à 0,25% pour les locaux de stockage (dont parois), matériel de transport, matériel de laiterie, matériel de stockage, locaux de préparation de la nourriture d'élevage, matériel de transport de la nourriture d'élevage. Produits d'origine végétale (POV), produits d'origine animale (POA), TP4, EN 13697-5 min-40°C en condition de saleté (3g/l d'albumine bovine)

BACTERICIDE à 1% pour matériel de transport, matériel de stockage, matériel de transport de la nourriture d'élevage.

Produits d'origine végétales (POV), produits d'origine animale (POA), TP4/EN1276-5min-20°C en condition de propreté (0,3g/l d'albumine bovine)

Règlement biocide 528/2012 UE. Autres usages biocides, types de produit (TP) n° : 4-Désinfectant pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Conditions de stockage du produit : Conserver à l'abri de la lumière solaire directe. Conserver dans un endroit sec et bien ventilé. Conserver dans des conteneurs hermétiquement clos. Craint le gel.

Il appartient aux utilisateurs de nos produits de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'emploi qu'ils veulent en faire. En agissant ainsi, nous éviterons des erreurs dont nous ne pourrions en aucun cas assurer la responsabilité.

**PRODISCOL SAS - 4 Rue Pierre Brossolette- 92250 LA GARENNE-COLOMBES**

[www.prodiscoll.fr](http://www.prodiscoll.fr) – Mail : [contact@prodiscoll.fr](mailto:contact@prodiscoll.fr)



