

## DÉTERGENT DÉSODORISANT DÉSINFECTANT

NDB Tentation gourmande – NDB Fruitée – NDB Fraîche -1/2



### 1. PROPRIETES :

- » Parfum rémanent.
- » Bactéricide, fongicide, levuricide et virucide.
- » Efficace sur Coronavirus.
- » Sans rinçage.
- » Utilisation manuelle ou en autolaveuse.
- » Mousse contrôlée.

Peut-être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire, des intérieurs de voitures.

Son emploi est recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maisons de retraite, écoles, lieux publics, collectivités, etc.)

### 2. MODE D'EMPLOI :

- » Diluer 40ML dans 8 litres d'eau tiède.

Dilution et temps de contact variables selon l'efficacité biocide recherchée. Se référer au tableau section 3-1.

- » En dosette : Diluer 1 dosette dans 8 litres d'eau tiède pour un effet bactéricide.  
Diluer 2 dosettes dans un seau de 8 L d'eau tiède pour un effet fongicide, levuricide.

### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Aspect :	Liquide coloré selon le parfum
Densité :	1,00 g/cm <sup>3</sup> +/- 0,01
pH :	6,5 +/- 1,5
Stockage :	Pour une conservation optimale jusqu'à la DLUO, conserver le produit à l'abri de la chaleur, de la lumière et du gel.
Contient parmi d'autres composants :	Pour plus de détails, notamment les fragrances allergisantes, se référer à la fiche de données de sécurité.
Matière active :	QUATERNARY AMMONIUM COMPOUNDS, BENZYL C12-C16 (EVEN NUMBERED)-ALKYLDIMETHYL CHLORIDES, ICAS 68424-85-1}, 15,00 g/l
Matière active dosette :	QUATERNARY AMMONIUM COMPOUNDS, BENZYL C12-C16 (EVEN NUMBERED)-ALKYLDIMETHYL CHLORIDES, ICAS 68424-85-1}, 45,00 g/l
TP :	TPO2 : désinfectant utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique et autres produits biocides.

# JÉDOR<sup>®</sup>

Tendance fruitée

## DÉTERGENT DÉSODORISANT DÉSINFECTANT

NDB Tentation gourmande - NDB Fruitée - NDB Fraîse -2/2



### SYNTHESE d'efficacité par activité biocide :

BACTERICIDE	EN 1276	<i>Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica</i>	5 min, 20°C	0.5%
	EN13697	<i>Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica</i>	15 min, 20°C	0.5%
LEVURICIDE	EN 1650	<i>Candida albicans</i>	30 min, 20°C	0.5%
FONGICIDE	EN 13697	<i>Candida albicans</i>	15 min, 20°C	0.5%
		<i>Aspergillus brasiliensis</i>	30 min, 40°C	0.5%
VIRUCIDE	EN 14476	<i>Adénovirus type 5, Norovirus murin, Poliovirus</i>	60 min, 20°C	15%
		<i>BCoV</i>	5 min, 20°C	3%

L'ensemble des normes est réalisé en condition de saleté.

### SYNTHESE d'efficacité par activité biocide pour la dosette :

BACTERICIDE	EN 1276	<i>Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica</i>	5 min, 20°C	0.25%
	EN13697	<i>Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa, Listeria monocytogenes, Salmonella enterica</i>	5 min, 20°C 15 min, 20°C	0.5% 0.25%
LEVURICIDE	EN 1650	<i>Candida albicans</i>	30 min, 40°C	0.25%
FONGICIDE	EN 13697	<i>Candida albicans</i>	15 min, 20°C	0.25%
		<i>Aspergillus brasiliensis</i>	15 min, 20°C	0.5%

L'ensemble des normes est réalisé en condition de saleté.

#### 4. CONDITIONNEMENTS :

Carton de 250 dosettes de 20mL (existe uniquement en NDB Tentation gourmande - NDB Fraîse).

Carton de 6x1L doseur.

Carton de 4x5L.

#### 5. PRECAUTIONS D'EMPLOI :

Formule déposée au centre anti-poison de Nancy : + 33 (0)3 83 22 50 50.  
N° de téléphone d'appel d'urgence INRS/ORFILA : + 33 (0)1 45 42 59 59.

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

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

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.

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/1999 et ses amendements).

Utiliser les biocides avec précautions.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

N° de révision 17/08/2021 - V5

HYDRACHIM - Route de Saint Poix 35370 Le Pertre Tél +33 (0)2 99 96 80 08 - Fax +33(0)2 99 96 82 00  
[www.hydrachim.fr](http://www.hydrachim.fr)

