Hygiène & Nature
Produits d'Entretien Professionnels

HYGIÈNE DES CUISINES

# PRO VIDOR

DÉSINFECTANT

## NETTOYANT, DÉSINFECTANT ET DÉSODORISANT DES MATÉRIELS ET LOCAUX UTILISÉS POUR LA COLLECTE, LE TRANSPORT ET LE TRAITEMENT DES ORDURES ET DÉCHETS

- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**
- **Désodorisant**
- **Utilisable en centrale de nettoyage**




### APPLICATION

Nettoie, désinfecte, détruit les mauvaises odeurs liées à la prolifération bactérienne et laisse une odeur fraîche et durable de propreté. Ce détergent bactéricide, levuricide, fongicide, virucide (dont le Coronavirus) est conçu pour le traitement des locaux, matériels, véhicules, emplacements utilisés pour la collecte (poubelles, containers, locaux de stockage, …), le transport (bennes de ramassage, …) et le traitement (gaines de vide-ordures, vidoirs, chutes collectives, déchetteries, …) des ordures et des déchets d'origine animale ou végétale.
Il convient pour les professionnels de la restauration, les entreprises de nettoyage, les services généraux, les syndics d'immeubles, les services techniques, les industries, le milieu médical…
Il est adapté à une utilisation en centrale-mousse sous pression et canon à mousse, il produit une très belle mousse permettant la visualisation de la surface traitée et assurant l'optimisation du nettoyage et de la désinfection.




AGRÉÉ CONTACT ALIMENTAIRE

Domaines d'utilisation :
Il est utilisable dans les collectivités, institutions, industries, cuisines, industries agroalimentaires, les boucheries et abattoirs, les industries du lait, le secteur médical.
TP2 : Désinfection des espaces privés et publics : institutions, industries et établissements de santé.
TP4 : Désinfection dans les industries agroalimentaires, les zones d'alimentation humaine et animale (cuisines centrales collectives, magasins d'alimentation et restaurants).

### MODE D'EMPLOI

- Diluer le produit dans l'eau selon le tableau ci-contre en fonction de la norme de désinfection souhaitée et utiliser en :
  - pulvérisation ou application manuelle
  - trempage
  - centrale de nettoyage, centrale mousse sous pression, canon à mousse.
- Laisser agir selon le temps de contact indiqué. Frotter si nécessaire.
- Rincer les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et le matériel d'application à l'eau claire.

Produit dilué, nous conseillons un renouvellement journalier.

Pensez au Pro Vidor V
ECO CERT
ECODÉTERGENT

À noter : deux doses de 20mL de Pro Vidor permettent également de reconstituer un flacon de 750mL de Pro Vidor PAE. Se référer à la fiche technique de ce produit pour le mode d'emploi.

Hygiène & Nature
12, boulevard Eiffel • BP 86 • 21603 Longvic Cedex
Tél. : 03 80 68 45 20 • Fax : 03 80 68 45 21
www.hygiene-et-nature.com

PME+ Pour un monde + engagé — Entreprise labellisée Démarche RSE auditée — www.label-pmeplus.fr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

## CARACTÉRISTIQUES

Aspect : Liquide limpide
Couleur : Vert
Parfum : Eucalyptus
Densité à 20°C : 1,045 (± 0,010)
pH pur : 12 (± 1)
Taux de COV : 2,5%
Type de formulation : SL - Concentré soluble
Contient entre autres : Agents de surfaces cationiques (3,5% w/w: Didecyldimethylammoniumchloride (CAS number: 7173-51-5)) et non ioniques, agents alcalins, séquestrant, parfum.
Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

## ACTIVITÉ DÉSINFECTANTE

- Secteur : Collectivités, institutions, industries, cuisines, industries agroalimentaires à 20°C

| Activité | Souches | Normes | Concentration | Temps de contact |
|---|---|---|---|---|
| Bactéricidie | Enterococcus hirae<br>Pseudomonas aeruginosa<br>Staphylococcus aureus<br>Escherichia coli<br>Listeria<br>Salmonelle | EN 1276<br>EN 13697<br>EN 16615 | 3% | 5 minutes |
| Bactéricidie | Enterococcus hirae<br>Pseudomonas aeruginosa<br>Staphylococcus aureus<br>Escherichia coli<br>Listeria<br>Salmonelle | EN 1276<br>EN 13697<br>EN 16615 | 1,5% | 15 minutes |
| Levuricidie | Candida albicans | EN 1650<br>EN 13697<br>EN 16615 | 3% | 5 minutes |
| Levuricidie | Candida albicans | EN 1650<br>EN 13697<br>EN 16615 | 1,5% | 15 minutes |
| Fongicidie | Aspergillus brasiliensis | EN 1650<br>EN 13697 | 5% | 15 minutes |
| Virucide | Adenovirus<br>Norovirus<br>MVA<br>Coronavirus<br>Rotavirus | EN 14476<br>EN 16777 | 3,5% | 15 minutes |

- Secteur : Boucheries et abattoirs à 10°C

| Activité | Souches | Normes | Concentration | Temps de contact |
|---|---|---|---|---|
| Bactéricidie | Enterococcus hirae<br>Pseudomonas aeruginosa<br>Staphylococcus aureus<br>Escherichia coli<br>Listeria<br>Salmonelle | EN 1276<br>EN 13697<br>EN 16615 | 5% | 5 minutes |
| Levuricidie | Candida albicans | EN 1650<br>EN 13697<br>EN 16615 | 5% | 5 minutes |
| Fongicidie | Aspergillus brasiliensis | EN 1650<br>EN 13697 | 5% | 30 minutes |

- Secteur : Industries du lait à 20°C

| Activité | Souches | Normes | Concentration | Temps de contact |
|---|---|---|---|---|
| Bactéricidie | Enterococcus hirae<br>Pseudomonas aeruginosa<br>Staphylococcus aureus<br>Escherichia coli<br>Listeria<br>Salmonelle | EN 1276<br>EN 13697<br>EN 16615 | 3% | 5 minutes |
| Levuricidie | Candida albicans | EN 1650<br>EN 13697<br>EN 16615 | 3% | 5 minutes |
| Fongicidie | Aspergillus brasiliensis | EN 1650<br>EN 13697 | 5% | 30 minutes |

- Secteur : Médical à 20°C

| Activité | Souches | Normes | Concentration | Temps de contact |
|---|---|---|---|---|
| Bactéricidie | Enterococcus hirae<br>Pseudomonas aeruginosa<br>Staphylococcus aureus<br>Escherichia coli | EN 13727<br>EN 17387<br>EN 16615 | 3% | 5 minutes |
| Levuricidie | Candida albicans | EN 13624<br>EN 17387<br>EN 16615 | 4% | 5 minutes |
| Fongicidie | Aspergillus brasiliensis | EN 13624<br>EN 17387 | 5% | 30 minutes |
| Virucidie | Adénovirus<br>Norovirus | EN 14476<br>EN 16777 | 2,5% | 15 minutes |
| | MVA<br>Coronavirus | | 5% | 5 minutes |
| | Rotavirus | | 4,5% | 15 minutes |

## SÉCURITÉ & PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser en mélange avec du savon ou d'autres détergents.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Protéger du gel. Durée de conservation : 3 ans.
Réservé à un usage professionnel.

## RÉFÉRENCES & LOGISTIQUE

| Conditionnements | Références | EAN produit | EAN carton | EAN palette |
|---|---|---|---|---|
| 2 bidons de 5L | 344038/5 | 3596780107185 | 83596780107181 | 13596780107182 |
| Carton de 250 doses | 344038 | - | 3596780001032 | 13596780001039 |

| Unité de conditionnement (U.C) : | Bidons de 5L | Doses de 20mL |
|---|---|---|
| Nbre U.C/carton : | 2 | 250 |
| Nbre cartons/couche : | 14 | 8 |
| Nbre couches/palette : | 4 | 9 |
| Nbre cartons/palette : | 56 | 72 |
| Nbre U.C/palette : | 112 | 18 000 |

FABRIQUÉ À DIJON FRANCE

MAJ juin 2026

Fiche de sécurité disponible sur demande ou sur le site www.hygiene-et-nature.com

12, boulevard Eiffel • BP 86 • 21603 Longvic Cedex
Tél. : 03 80 68 45 20 • Fax : 03 80 68 45 21
www.hygiene-et-nature.com

PME+ Entreprise labellisée Démarche RSE auditée www.label-pmeplus.fr
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification