

NOCOLYSE

FOOD

Le bio-désinfectant
prêt à l'emploi.



■ ■ Fabriqué en France par OxyPharm selon la norme ISO 13485.

Nocolyse Food est un produit de bio-désinfection agréé pour les surfaces en contact avec les aliments.

C'est une solution à base de peroxyde d'hydrogène à 7,9 %, prête à l'emploi, qui doit impérativement être utilisée avec les appareils de diffusion de la gamme **Nocotech**.

L'association **Nocolyse Food** / **Nocospray** (ou **Nocomax**) est efficace sur tous les types de micro-organismes : le couple permet d'effectuer des traitements de désinfection avec une efficacité bactéricide, fongicide, virucide, levuricide, mycobactéricide, bactériophagicide et sporicide.



Biodégradable



Sans résidu



Non toxique



Non corrodant



Non allergène



Pas de résistance
de germes

RÉFÉRENCES ET CONDITIONNEMENTS

RÉFÉRENCE

BOUTEILLE DE 1 L	4020.001
CARTON DE 6 X 1 L	4020.001-6
BIDON DE 5 L	4020.005
BIDON DE 10 L	4020.010
BIDON DE 20 L	4020.020

COMPOSITION

Sans
argent

Peroxyde d'hydrogène stabilisé 7,9 % (79 ml/l) • EC=231-765-0 / CAS=7722-84-1.

CONSERVATION

Conserver le produit dans l'emballage d'origine, verticalement et dans un endroit frais et bien ventilé.

- Conservation dans l'emballage d'origine fermé :
2 ans à partir de la date de fabrication.
- Conservation une fois désoperculé :
2 mois à partir de la date d'ouverture.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Consulter la fiche de données de sécurité du produit, disponible sur demande par email : info@oxypharm.net

IMPORTANT

- L'obtention d'une bonne qualité de désinfection est directement liée au respect d'un protocole strict.
- Utilisez les produits biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément aux règlements (UE) n° 2018/848 et 2021/1165. Contrôle ECOCERT F-32600.