

LAVINEX PRO

Industrie Alimentaire

Hygiène conforme HACCP

*Une gamme complète homologuée code HA
pour la sécurité alimentaire des restaurants,
cuisines collectives et agroalimentaire.*

5 SECTIONS · 28 PRODUITS

Mains · Désinfection
Dégraissants · Acides
Auxiliaires

★ HACCP · CODE HA

ISO 9001

ISO 14001

2026

Sommaire

01 · HYGIÈNE DES MAINS

3 produits

- | | | | |
|----|-----------------------|--|-------------|
| 01 | DERMOSAN | Gel dermatologique mains industrie alimentaire | p. 7 |
| 02 | ASEPTIC | Gel hydroalcoolique antiseptique chirurgical | p. 8 |
| 03 | ASEPTIC LOCION | Lotion hydroalcoolique antiseptique | p. 9 |

02 · DÉSINFECTION SURFACES

5 produits

- | | | | |
|----|----------------|---|--------------|
| 04 | DESCOL | Désinfectant hydroalcoolique surfaces | p. 11 |
| 05 | BIOXEL | Désinfectant ammonium quaternaire | p. 12 |
| 06 | AMPHOS | Désinfectant virucide sans ammonium quaternaire | p. 13 |
| 07 | OXEL | Hygiénisant à base d'acide peracétique | p. 14 |
| 08 | HP CLOR | Assainissant chloré surfaces | p. 15 |

Sommaire — suite

03 · DÉGRAISSANTS ALCALINS

13 produits

| | | | |
|----|---------------------|--|-------|
| 09 | DENGRAS FOOD | Dégraissant désinfectant 2-en-1 | p. 17 |
| 10 | DENCLOR FOAM | Dégraissant chloré moussant | p. 18 |
| 11 | DENCLOR S/E | Dégraissant chloré sans mousse | p. 19 |
| 12 | DESEN 16 | Dégraissant alcalin sans mousse | p. 20 |
| 13 | DESEN 47 | Dégraissant antimousse NEP | p. 21 |
| 14 | DESEN 80 | Détergent alcalin concentré sans mousse | p. 22 |
| 15 | DESEN FOAM | Détergent moussant alcalin | p. 23 |
| 16 | GRASMAK | Dégraissant désinfectant faible mousse | p. 24 |
| 17 | GRASNET 20 | Détergent alcalin concentré | p. 25 |
| 18 | GRASNET ICE | Dégraissant antigel chambres froides | p. 26 |
| 19 | LICLOR 29 | Dégraissant chloré concentré sans mousse | p. 27 |
| 20 | TOP FOAM | Dégraissant mousseux forte alcalinité | p. 28 |
| 21 | TERSOL | Détergent alcalin en poudre | p. 29 |

Sommaire — suite

04 · DÉTERGENTS ACIDES

4 produits

- | | | |
|----|---|--------------|
| 22 | DESCRUST F Désincrustant industrie alimentaire | p. 31 |
| 23 | DS15 IN Détergent désincrustant CIP | p. 32 |
| 24 | LC 56 FOAM Détergent acide moussant | p. 33 |
| 25 | OXOCLEAN Additif nettoyant oxygéné | p. 34 |

05 · AUXILIAIRES & SPÉCIALITÉS

3 produits

- | | | |
|----|--|--------------|
| 26 | DESCON Détergent neutre auto-moussant | p. 36 |
| 27 | ANTIESPUMANTE Antimousse pour processus industriels | p. 37 |
| 28 | BIOFOSS Éliminateur d'odeurs biologique | p. 38 |

Comment *utiliser* ce catalogue ?

Ce catalogue est organisé par **besoin**, pas par référence. **Tous les produits sont conformes HACCP code HA**, homologués pour le contact alimentaire.



HACCP · Code HA

Chaque produit porte le badge HACCP doré.
Tous sont homologués pour usage en industrie alimentaire.



5 sections par usage

Mains · Désinfection · Dégraissants · Acides · Auxiliaires. Repérez l'onglet bleu sur le côté droit.



Lisez "Pour quoi faire ?"

Chaque fiche commence par une question simple qui décrit l'usage du produit dans votre activité.



Suivez les 3 étapes

Mode d'emploi en 3 étapes claires : doser, appliquer, rincer. Rincage à l'eau potable obligatoire.



Conformité réglementaire

Tous les produits sont conformes au règlement (CE) n°852/2004 et fabriqués sous ISO 9001 / ISO 14001.



Conseil & accompagnement

Notre équipe vous aide pour le choix, la formation HACCP et la mise en place du plan de nettoyage.

SECTION 01 / 05

Hygiène des mains

Désinfection des mains pour le personnel en contact avec les aliments.

3 PRODUITS HACCP DANS CETTE SECTION

DERMOSAN · ASEPTIC · ASEPTIC LOCION

POUR QUOI FAIRE ?

Laver les mains du personnel en contact avec les aliments, sans agresser la peau pour des lavages fréquents.



DERMOSAN

RÉF. DERMOSAN · LAVINEX Pro

Gel dermatologique mains industrie alimentaire

Mains

★ HACCP

Doux

Bactéricide

1

Mouiller

Se mouiller les mains à l'eau claire.

2

Savonner

Une dose, frotter 30 secondes minimum.

3

Rincer

Rincer abondamment et sécher.

• IDÉAL POUR

Personnel de cuisine, opérateurs agroalimentaires, bouchers, charcutiers, traiteurs, boulangers. Compatible distributeurs muraux.

500 ml

5 L

01

POUR QUOI FAIRE ?

Désinfecter rapidement les mains entre chaque manipulation d'aliment, sans eau ni rinçage.



ASEPTIC

RÉF. ASEPTIC · LAVINEX Pro

Gel hydroalcoolique antiseptique chirurgical

Hydroalcoolique

★ HACCP

EN 1500

Sans rinçage

1

Doser

Une noisette dans le creux de la main.

2

Frictionner

30 secondes sur toutes les surfaces.

3

Sécher à l'air

Pas de rinçage ni essuyage.

• IDÉAL POUR

Postes de travail en cuisine, ateliers de production, zones sensibles, transferts entre matières premières et produits finis.

500 ml

5 L

02

POUR QUOI FAIRE ?

Désinfecter en profondeur les mains avant manipulation de produits ultra-sensibles ou en zone critique.



ASEPTIC LOCION

RÉF. ASEPTIC-L · LAVINEX Pro

Lotion hydroalcoolique antiseptique

Lotion

Pré-chirurgical

★ HACCP

Action longue

1

Appliquer

Verser 3 ml dans la paume.

2

Frictionner

1 minute couvrant l'ensemble des mains.

3

Sécher

Laisser sécher à l'air libre.

• IDÉAL POUR

Salles blanches, ateliers viandes, conserveries, laboratoires d'analyses, zones à très haut risque.

500 ml

5 L

03

SECTION 02 / 05

Désinfection surfaces

Élimination des bactéries, virus et champignons sur tous équipements.

5 PRODUITS HACCP DANS CETTE SECTION

DESCOL · BIOXEL · AMPHOS · OXEL · HP CLOR

POUR QUOI FAIRE ?

Désinfecter rapidement les surfaces sans laisser d'eau ni de résidus — idéal en zones où l'humidité est à éviter.



DESCOL

RÉF. DESCOL · LAVINEX Pro

Désinfectant hydroalcoolique surfaces

★ HACCP

Virucide

Bactéricide

Séchage rapide

1

Pulvériser

Vaporiser sur la surface propre.

2

Laisser agir

30 secondes à 1 minute.

3

Sécher à l'air

Aucun rinçage ni essuyage requis.

• IDÉAL POUR

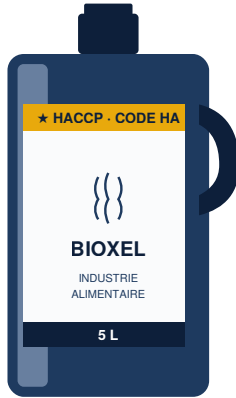
Surfaces inox, plans de travail, balances, équipements électroniques, zones où l'eau ne doit pas s'accumuler.

750 ml

5 L

POUR QUOI FAIRE ?

Désinfecter par voie humide les surfaces et équipements après nettoyage, pour une efficacité bactéricide longue durée.

**BIOXEL**

RÉF. BIOXEL · LAVINEX Pro

Désinfectant ammonium quaternaire

★ HACCP

Bactéricide

Fongicide

Ammonium quat.

1**Diluer**

1 à 2% dans l'eau (10-20 ml/L).

2**Appliquer**

Pulvérisation, immersion ou recirculation.

3**Rincer**

Rinçage à l'eau potable obligatoire.

• IDÉAL POUR

Sols, murs, équipements, ustensiles, chambres froides, conteneurs alimentaires, véhicules de transport.

5 L

20 L

05

POUR QUOI FAIRE ?

Désinfecter en respectant les zones sensibles aux résidus d'ammonium quaternaire (œuf, lait, fromage).



AMPHOS

RÉF. AMPHOS · LAVINEX Pro

Désinfectant virucide sans ammonium quaternaire

Virucide

★ HACCP

Sans QAC

Spectre large

1

Diluer

0,5 à 2% selon zone et risque.

2

Pulvériser

Sur surface préalablement nettoyée.

3

Rincer

Rinçage obligatoire à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Industries fromagères, laitières, ovo-produits, productions sensibles. Compatible processus délicats.

5 L

20 L

06

POUR QUOI FAIRE ?

Désinfecter en zone froide ou humide avec un agent oxydant à très large spectre, sans résidus.

**OXEL**

RÉF. OXEL · LAVINEX Pro

Hygiénisant à base d'acide peracétique

Peracétique

★ HACCP

Spectre total

Sans résidus

1**Diluer**

0,1 à 0,5% en CIP ou pulvérisation.

2**Faire agir**

5 à 15 minutes selon dilution.

3**Rincer**

Rinçage final à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Industrie boissons, vinification, brasseries, conserveries, légumes 4ème gamme, cuves CIP.

5 L

20 L

200 L

07

POUR QUOI FAIRE ?

Désinfecter et blanchir simultanément les surfaces très contaminées avec une action chlorée puissante.



HP CLOR

RÉF. HPCLOR · LAVINEX Pro

Assainissant chloré surfaces

Chloré

★ HACCP

Action choc

Blanchissant

1

Diluer

1 à 5% selon le niveau de souillure.

2

Étaler

Brosser pour bien faire pénétrer.

3

Rincer

Rinçage abondant à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Sols, carrelages, planches à découper, billots, surfaces très souillées nécessitant assainissement choc.

5 L

20 L

08

SECTION 03 / 05

Dégraissants alcalins

Élimination des graisses cuites et résidus
protéiques en cuisine et production.

13 PRODUITS HACCP DANS CETTE SECTION

DENGRAS FOOD · DENCLOR FOAM · DENCLOR S/E · DESEN
16 · DESEN 47 · DESEN 80 · DESEN FOAM · GRASMAK ·
GRASNET 20 · GRASNET ICE · LICLOR 29 · TOP FOAM ·
TERSOL

POUR QUOI FAIRE ?

Dégraissier et désinfecter en une seule étape les surfaces de cuisine — gain de temps et conformité HACCP.



DENGGRAS FOOD

RÉF. DENGGRAS-F · LAVINEX Pro

Dégraissant désinfectant 2-en-1

★ HACCP

2-en-1

Désinfectant

Polyvalent

1

Pulvériser

Vaporiser pur sur la surface.

2

Laisser agir

5 minutes pour action complète.

3

Rincer

Rinçage à l'eau potable obligatoire.

• IDÉAL POUR

Plans de travail, tables inox, billots, hottes, fours, équipements de cuisine, chambres froides.

2 L

5 L

10 L

09

POUR QUOI FAIRE ?

Dégraissier et assainir en profondeur les surfaces verticales grâce à une mousse adhérente longue durée.



DENCLOR FOAM

RÉF. DENCLOR-F · LAVINEX Pro

Dégraissant chloré moussant

Mousse

Chloré

★ HACCP

Surfaces verticales

1

Préparer

Diluer 3 à 8% en canon à mousse.

2

Mousser

Pulvériser à mousse abondante.

3

Rincer

Rinçage haute pression à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Murs carrelés, équipements abattoirs, ateliers viandes, façades extérieures d'équipements gras.

5 L

20 L

200 L

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer en circuit fermé (CIP) les équipements et tuyauteries sans formation de mousse.



DENCLOR S/E

RÉF. DENCLOR-S · LAVINEX Pro

Dégraissant chloré sans mousse

CIP

Sans mousse

Chloré

Circuit fermé

1

Préparer

Diluer 1 à 3% à 60-70 °C.

2

Recirculer

20 à 30 minutes en circuit.

3

Rincer

Rinçage intermédiaire et final.

• IDÉAL POUR

Cuves, tuyauteries, équipements en circuit fermé, lignes de production en agroalimentaire.

20 L

200 L

POUR QUOI FAIRE ?

Éliminer graisses et protéines en CIP sans mousse, à dosage économique pour grands volumes.



DESEN 16

RÉF. DESEN-16 · LAVINEX Pro

Dégraissant alcalin sans mousse

CIP

Sans mousse

Alcalin

Économique

1

Doser

Dilution 1 à 2% à 70-80 °C.

2

Circuler

15 à 30 minutes selon souillure.

3

Rincer

Rinçage à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Industrie laitière, brasseries, embouteillage, lignes de production avec circuits fermés.

20 L

200 L

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer les installations en CIP/NEP avec une formule contrôlant activement la mousse.



DESEN 47

RÉF. DESEN-47 · LAVINEX Pro

Dégraissant antimousse NEP

NEP

Antimousse

Alcalin

Lignes process

1

Préparer

1 à 3% selon installation.

2

Lancer

Cycle NEP 20-40 min, 70 °C.

3

Rincer

Rinçage final à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Lignes de transformation laitière, fromageries, eaux usées process, circuits sensibles à la mousse.

20 L

200 L

POUR QUOI FAIRE ?

Décrasser en profondeur les installations très encrassées avec une concentration élevée et sans mousse.



DESEN 80

RÉF. DESEN-80 · LAVINEX Pro

Détergent alcalin concentré sans mousse

Concentré

Sans mousse

Choc

Alcalin fort

1

Doser

2 à 5% à 80 °C maximum.

2

Faire agir

30 minutes à 1 heure.

3

Rincer

Rinçage abondant.

• IDÉAL POUR

Installations fortement encrassées, équipements de cuisson industrielle, fours à pain, fumoirs.

20 L

200 L

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer les surfaces verticales et plafonds par mousse adhérente, sans agent chloré.



DESEN FOAM

RÉF. DESEN-FOAM · LAVINEX Pro

Détergent moussant alcalin

Mousse

★ HACCP

Sans chlore

Polyvalent

1

Mousser

Diluer 3 à 6% en canon à mousse.

2

Couvrir

Mousse abondante laissée 10-15 min.

3

Rincer

Rinçage haute pression.

• IDÉAL POUR

Boucheries, charcuteries, conserveries, ateliers viandes, productions sensibles aux résidus chlorés.

20 L

200 L

15

POUR QUOI FAIRE ?

Combiner dégraissage et désinfection avec un faible taux de mousse pour gain d'eau au rinçage.



GRASMAK

RÉF. GRASMAK · LAVINEX Pro

Dégraissant désinfectant faible mousse

★ HACCP

2-en-1

Faible mousse

Économique

1**Diluer**

2 à 5% selon encrassement.

2**Appliquer**

Pulvérisation ou immersion.

3**Rincer**

Rinçage à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Plans de travail, équipements moyennement gras, zones où le rinçage doit être rapide.

5 L

20 L

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer toutes surfaces grasses en cuisine et production avec un produit polyvalent économique.



GRASNET 20

RÉF. GRASNET-20 · LAVINEX Pro

Détergent alcalin concentré

Polyvalent

★ HACCP

Concentré

Universel

1

Diluer

1 à 5% selon usage.

2

Appliquer

Au seau, mono-brosse ou pulvérisation.

3

Rincer

Rinçage à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Sols, équipements, vaisselle, ustensiles, zones de stockage, chambres froides.

5 L

20 L

17

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer efficacement à basse température les chambres froides et zones réfrigérées sans gel.



GRASNET ICE

RÉF. GRASNET-ICE · LAVINEX Pro

Dégraissant antigel chambres froides

Antigel

Chambres froides

★ HACCP

Basse température

1

Diluer

5 à 10% en eau froide.

2

Pulvériser

Application directe à basse T°.

3

Rincer

Rinçage rapide à l'eau froide.

• IDÉAL POUR

Chambres froides positives et négatives, surgélateurs, congélateurs, zones réfrigérées.

5 L

20 L

18

POUR QUOI FAIRE ?

Combiner action dégraissante et oxydante en CIP haute température pour zones très contaminées.



LICLOR 29

RÉF. LICLOR-29 · LAVINEX Pro

Dégraissant chloré concentré sans mousse

CIP

Chloré

Concentré

Action choc

1

Préparer

1 à 2% à 60-70 °C.

2

Recirculer

30 minutes en CIP.

3

Rincer

Rinçage potable obligatoire.

• IDÉAL POUR

Industrie laitière, brasseries, équipements lourdement encrassés en biofilms.

20 L

200 L

POUR QUOI FAIRE ?

Décrasser les surfaces très grasses (graisses cuites, brûlées) avec mousse longue durée.



TOP FOAM

RÉF. TOPFOAM · LAVINEX Pro

Dégraissant moussoux forte alcalinité

Mousse

Choc

Très alcalin

★ HACCP

1

Mousser

3 à 8% en canon à mousse.

2

Patenter

10 à 20 minutes de contact.

3

Rincer

Rinçage haute pression à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Cuissons grasses, friteuses, fours-rôtissoires, hottes très encrassées, abattoirs.

20 L

200 L

20

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer en machine et en immersion les ustensiles très encrassés avec une formule poudre stable.



TERSOL

RÉF. TERSOL · LAVINEX Pro

Détergent alcalin en poudre

Poudre

★ HACCP

Lave-batterie

Stockage long

1

Doser

10 à 30 g/L selon souillure.

2

Plonger

Immersion 15 min à 60 °C.

3

Rincer

Rinçage abondant à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Lave-batterie, immersion d'ustensiles, plats à four, marmites brûlées, équipements batch.

10 kg

25 kg

SECTION 04 / 05

Détergents acides

Détartrage et désincrustation des équipements et
lave-vaisselle.

4 PRODUITS HACCP DANS CETTE SECTION

DESCRUST F · DS15 IN · LC 56 FOAM · OXOCLEAN

POUR QUOI FAIRE ?

Éliminer le tartre, le calcaire et les dépôts minéraux sur les équipements et surfaces alimentaires.



DESCRUST F

RÉF. DESCRUST-F · LAVINEX Pro

Désincrustant industrie alimentaire

Acide

★ HACCP

Détartrant

Anti-calcaire

1

Diluer

5 à 15% selon dépôt.

2

Faire agir

10 à 30 minutes.

3

Rincer

Rinçage très abondant à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Lave-vaisselle entartrés, cuves, échangeurs thermiques, chaudières basse pression, cafetières pro.

5 L

20 L

22

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer en CIP les équipements minéralisés avec un détergent acide à action rapide.



DS15 IN

RÉF. DS15-IN · LAVINEX Pro

Détergent désincrustant CIP

CIP

Acide

Concentré

Action rapide

1**Préparer**

1 à 3% à 50-60 °C.

2**Recirculer**

15 à 30 minutes.

3**Rincer**

Rinçage obligatoire à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Pasteurisateurs, échangeurs lait, cuves de fermentation, lignes de boissons, embouteillage.

20 L

200 L

POUR QUOI FAIRE ?

Détartrer les surfaces verticales et équipements par mousse acide adhérente.



LC 56 FOAM

RÉF. LC56-FOAM · LAVINEX Pro

Détergent acide moussant

Mousse

Acide

★ HACCP

Surfaces verticales

1

Mousser

3 à 6% au canon à mousse.

2

Patenter

10 à 15 minutes.

3

Rincer

Rinçage haute pression à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Murs carrelés entartrés, façades inox, salles d'abattage, bains de nettoyage acidifiés.

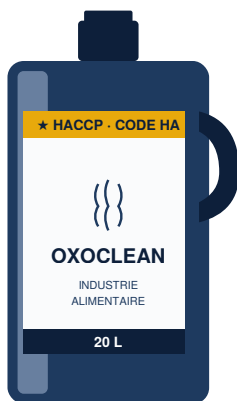
20 L

200 L

24

POUR QUOI FAIRE ?

Renforcer le nettoyage des bains et CIP avec un additif oxygéné qui agit sur les biofilms tenaces.



OXOCLEAN

RÉF. OXOCLEAN · LAVINEX Pro

Additif nettoyant oxygéné

Oxygéné

Anti-biofilm

★ HACCP

Additif

1

Doser

0,5 à 2% en additif.

2

Mélanger

Avec détergent ou seul en bain.

3

Rincer

Rinçage classique à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Eaux process, bains de blanchiment, équipements à biofilms persistants, brasseries.

20 L

200 L

SECTION 05 / 05

Auxiliaires & spécialités

Antimousse, neutralisateurs d'odeurs et additifs pour processus spécifiques.

3 PRODUITS HACCP DANS CETTE SECTION

DESCON · ANTIESPUMANTE · BIOFOSS

POUR QUOI FAIRE ?

Nettoyer les surfaces et matériaux sensibles aux produits alcalins ou acides avec un pH neutre.



DESCON

RÉF. DESCON · LAVINEX Pro

Détergent neutre auto-moussant

Neutre

★ HACCP

Doux

Universel

1

Diluer

1 à 3% en eau.

2

Appliquer

Mousse ou pulvérisation directe.

3

Rincer

Rinçage à l'eau potable.

• IDÉAL POUR

Aluminium, surfaces peintes, plastiques sensibles, équipements délicats, finitions spéciales.

5 L

20 L

POUR QUOI FAIRE ?

Contrôler ou supprimer la formation excessive de mousse dans les bains, eaux process et CIP.



ANTIESPUMANTE

RÉF. ANTIESPUM · LAVINEX Pro

Antimousse pour processus industriels

Antimousse

Process

★ HACCP

Additif

1

Doser

0,01 à 0,1% selon mousse.

2

Injecter

Continu ou en bolus.

3

Surveiller

Ajuster selon production de mousse.

• IDÉAL POUR

Eaux usées process, bains de cuisson, lignes CIP saturées, stations d'épuration internes.

5 L

20 L

27

POUR QUOI FAIRE ?

Neutraliser les odeurs organiques (poissonneries, abattoirs, équarrissage) par voie biologique.



BIOFOSS

RÉF. BIOFOSS · LAVINEX Pro

Éliminateur d'odeurs biologique

Bio

Anti-odeurs

★ HACCP

Naturel

1

Diluer

1 à 5% en eau.

2

Pulvériser

Sur sources d'odeurs.

3

Renouveler

1 à 2 fois par jour selon besoin.

• IDÉAL POUR

Locaux poubelles, vide-ordures, poissonneries, abattoirs, ateliers de transformation viandes.

5 L

20 L

28

Contact

Notre équipe est à votre disposition pour vous conseiller, établir un devis personnalisé ou répondre à vos questions techniques HACCP.

ADRESSE

UP-Advisory SARL-S
15 Op de Geieren
4970 Sprinkange
Luxembourg

TÉLÉPHONE

+352 691 274 734

EMAIL

contact@up-advisory.lu

SITE WEB

up-advisory.lu

Découvrez l'ensemble de notre gamme

DISTRIBUTION

Grossiste · Distribution
Import-Export
Luxembourg & Grande Région

Plan de nettoyage HACCP sur mesure

LAVINEX Pro vous accompagne dans la conception de votre plan de nettoyage et désinfection conforme HACCP, la formation de vos équipes et la mise en place de systèmes de dosage automatique.

LAVINEX Pro

Hygiène professionnelle · Plus de 300 références

© 2026 UP-Advisory SARL-S · Tous droits réservés · Catalogue Industrie Alimentaire