

# ultra cuisine®

## BACTER-NET EVO+

### Dégraissant et désinfectant en milieu alimentaire

- ✓ Sécurité alimentaire : compatible avec les surfaces en contact avec les aliments
- ✓ Virucide puissant : hygiène renforcée dans les environnements sensibles



FABRICATION FRANÇAISE

SITE DE PRODUCTION CERTIFIÉ ISO 9001



### > Utilisation

Formule alcaline concentrée à triple action — elle nettoie, dégraisse et désinfecte efficacement toutes les surfaces, y compris celles en contact avec les denrées alimentaires. Sans soude ni potasse, elle élimine les corps gras et neutralise un large spectre de virus et micro-organismes, tout en respectant les matériaux usuels, idéale pour les environnements exigeants comme les cuisines professionnelles et laboratoires.

### > Mode d'emploi

Utiliser par trempage, brossage ou dans une centrale de désinfection. Pour le dosage et le temps de contact, se référer au tableau des propriétés microbiologiques selon les normes ciblées. Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires. Utilisez les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

### > Composition

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Agent de surfaces non ioniques : 5 à 15 % ; Agents de surfaces cationiques : < 5 % ; EDTA et Sels : < 5 %. Substances actives biocides Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 3.5 % m/m ; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 1 % m/m ; Ethanol (n°CAS : 64-17-5) : 0.50% m/m.

### > Caractéristiques

- Aspect : Liquide
- Odeur : inodore
- Couleur : incolore à jaune
- pH : >12
- Densité à 20°C : 1.02 +/-0.05
- TP2 : Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur les êtres humains ou animaux.
- TP 4 : Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments. Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (Arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

### > Propriétés microbiologiques (\*condition de saleté)

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	DILUTION	TEMPS
Virucide	EN14476*	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508 H1N1	1 %	15 min
	EN14476*	Coronavirus Humain 229E, Rotavirus	10 %	15 min
Levuricide	EN1650*	Candida Albicans	0,5 %	15 min
	EN 13697*		1 %	15 min
Bactéricide	EN 13697*	Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli	2 %	5 min
	EN 1276*	Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirea	1 %	1 min
	EN 1276*	Listeria monocytogenes, Salmonelle enterica	2 %	5 min

### > Précautions d'emploi

Danger. Contient : FATTY ALCOHOL ETHOXYLATE ; Alkyl (C12-16) dimethylbenzyl ammonium chloride. Peut être corrosif pour les métaux. Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. Très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme. Porter un équipement de protection des yeux, des gants de protection. EN CAS D'INGESTION: rincer la bouche. NE PAS faire vomir. Appeler immédiatement un médecin, un CENTRE ANTIPOISON. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau/Se doucher. Appeler immédiatement un médecin, un CENTRE ANTIPOISON. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Appeler immédiatement un médecin, un CENTRE ANTIPOISON. Absorber toute substance répandue pour éviter qu'elle attaque les matériaux environnants. Recueillir le produit répandu. Fiche de données de sécurité disponible sur demande. Utilisation réservée aux professionnels.

### > Logistique

	5 kg	200 kg
Conditionnement	bidon	bidon
Colis	2 bidons	2 bidons
Colis dimensions extérieures (cm)	27,8 x 18,8 x 28,8 H	53,1 x 93,5 H
Poids brut (kg)	10,7 kg	292 kg
Code produit	130916A	130918A

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

**GEH**

Parc d'Activités des Cortots  
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon  
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

# CUISINE