

ultra BAC

NETTOYANT DESINFECTANT CHLORÉ +

Désinfectant Spray Moussant

Élimine les taches oxydables
Actif sur les salissures tenaces



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.



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

CUISINE



> Utilisation

Spray nettoyant chloré désinfectant moussant cuisine et salle de bain. Formule avec de l'hypochlorite de sodium : permet l'élimination des taches oxydables (thé, vin, café, etc.). Sa combinaison exclusive de tensioactifs favorise une émulsion rapide des graisses et élimine les salissures les plus tenaces. Application directe en spray : idéal pour les surfaces verticales. Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

> Mode d'emploi

Laisser refroidir les surfaces chaudes avant usage. Pulvériser le produit directement sur les surfaces à nettoyer. En cas de salissures tenaces laisser le produit agir. Elimination des taches oxydables (thé, vin, café, etc.). Rinçage obligatoire pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

> Composition

Substances actives biocides (TP2/TP4) : Hypochlorite de sodium, solution de chlore actif (N°CAS 7681-52-9) : 2% m/m. 2-phénoxyéthanol (N°CAS 122-99-6) : 0,1% m/m

> Caractéristiques

- Aspect : liquide limpide incolore
- Densité à 20 °C : 1,0 +/- 0,5
- pH du produit pur à 20 °C : 12 +/- 0,5
- 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, à l'exception des laiteries ou du matériel de laiterie, et des industries de la fermentation du lait (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Propriétés microbiologiques *conditions de saleté

ACTIVITE	NORMES	SOUCHEs	TEMPS	DOSE
BACTERICIDE	EN 1276*	Pseudomonas aeruginosa	5 mns	PAE
		Escherichia coli		
		Staphylococcus aureus		
		Enterococcus hirae		
BACTERICIDE	EN13697*	Pseudomonas aeruginosa	5 mns	PAE
		Escherichia coli		
		Staphylococcus aureus		
		Enterococcus hirae		

> Précautions d'emploi

DANGER: Provoque de graves brûlures de la peau et de graves lésions des yeux. Peut être corrosif pour les métaux. Ne pas respirer les vapeurs. Se laver les mains, les avant-bras et le visage soigneusement après manipulation. Porter un équipement de protection du visage, des vêtements de protection, des gants de protection. EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau ou se doucher. 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 CENTRE ANTIPOISON, un médecin. Éliminer le contenu et le récipient dans un centre de collecte de déchets dangereux ou spéciaux, conformément à la réglementation locale, régionale, nationale et/ou internationale. Ne pas ingérer. Utilisation réservée aux professionnels. Fiche de données de sécurité disponible sur demande. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

> Logistique

Conditionnement	750 mL
Colis	pulvérisateur
Colis dimensions extérieures (cm)	6 x 750 ml
Poids brut	21 x 18,5 x 32,5 H
Code produit	5,3 kg
	130925