

Ultra BAC®



PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANTE

**Bactéricide - Levuricide
Virucide - Fongicide**

Pour le nettoyage et
la désinfection de la vaisselle
Agréablement parfumé



pH
≈ 8



> Utilisation

Dégraissant concentré, parfumé et moussant spécialement conçu pour une double action de nettoyage et d'élimination de bactéries testées* présentes sur la vaisselle, les ustensiles de cuisine et les outils de découpe.

> Mode d'emploi

Pour une action nettoyante :

S'utilise dans l'eau chaude de lavage en dilution de 2 à 5 g/L environ. Tremper la vaisselle et nettoyer. Rincer la vaisselle à l'eau claire et laisser sécher.

Pour une action désinfectante :

S'utilise dans l'eau chaude de lavage en dilution à partir de 20g par litre d'eau. Tremper la vaisselle et nettoyer. Assurez-vous de respecter les dosages et les temps de contact recommandés pour éliminer efficacement les bactéries et garantir une hygiène alimentaire irréprochable selon la norme*

Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. TP4 Désinfectant destiné à l'application sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

> Composition

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Entre 15 et 30% de tensio-actifs non ionique.

Substances actives biocides : CHLORURE DE BENZALKONIUM (CAS 68424-85-1) à 48.8g/Kg (m/m) Type de produit : Liquide désinfectant apte contact alimentaire.

> Caractéristiques

- Etat physique :Liquide visqueux.
- Couleur :Jaune.
- Odeur :Pêche abricot
- pH :8
- Densité à 20 °C kg/dm3 :1,04 +/- 0,01

> Logistique

	5 kg
Conditionnement	bidon
Colis	2 bidons
Colis dimensions extérieures (cm)	38,2 x 28,2 x 29,8 H
Poids brut	10,6 kg
Code produit	001078B




PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANTE

Bactéricide - Levuricide Virucide - Fongicide

Pour le nettoyage et
la désinfection de la vaisselle
Agréablement parfumé

> Propriétés microbiologiques

ACTIVITE	NORMES	SOUCHES	TEMPS à 20°C	TEMPS à 45°C	DOSE
BACTERICIDE	EN1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	15 min	5 min	2 %
	EN13697	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	15 min	5 min	2 %
	EN16615	Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirea	15 min	5 min	2%
LEVURICIDE	EN1650	Candida Albicans	15 min	5 min	2 %
	EN13697		15 min	5 min	2 %
	EN16615		15 min	5 min	2 %
FONGICIDE	EN 1650	Aspergillus niger	15 min	15 min	5 %
	EN 13697		15 min	15 min	5 %
VIRUCIDE	EN14476	Norovirus, Adénovirus	30 min	30 min	6 %
	EN16777				
	EN14476	HCOV, CORONAVIRUS	15 min	5 min	4 %
	EN16777				

> Précautions d'emploi

Ne pas avaler. Utilisation réservée aux professionnels. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) mise à disposition. Produit de nettoyage conforme au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement n°648/2004). Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

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