ultra cuisine



PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANTE

Pour le nettoyage de la vaisselle

Parfum citron



> Utilisation

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

> Mode d'emploi

Pour une action nettoyante :
S'utilise dans l'eau chaude de lavage en dilution de 2 à 5 ml/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 20ml 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 les normes énoncées ci-dessous.

> Composition

Substances actives biocides (TP4) : CHLORURE DE BENZALKONIUM (CAS 68424- 85-1) à 49g/Kg (m/m).

> Caractéristiques

- Etat physique : .....Liquide visqueux.
- Couleur : .....Jaune.
- Odeur : ..... Pêche abricot
- pH : ..... 8,00 +/- 0,50
- Densité à 20 °C kg/dm3 : .....1,02 +/- 0,05

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées,produits et boissons alimentaires (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Précautions d'emploi

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
Se reporter à la fiche de données de sécurité disponible sur demande. Utilisation réservée aux professionnels.
Une fois dilué selon les conditions d'utilisation recommandées, ce produit n'est plus soumis à la classification CLP et ne présente donc plus les mentions de danger ni les pictogrammes figurant sur l'étiquette du produit concentré.

Adelya, Terre d'Hygiène

FABRICATION FRANÇAISE

SITE DE PRODUCTION CERTIFIÉ ISO 9001

401184

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

ultra cuisine



PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANTE

> Propriétés microbiologiques

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

Adelya, Terre d'Hygiène

> Logistique

Conditionnement

Type	bidon
Colis	2 bidons de 5L
Poids brut colis	10,590 kg
Dimensions colis	27,3 x 19,5 x 30 H
	450001C

Palettisation

Colis/couche	16
Nbre de couche	4
Nbre de colis/palette	64

Conditionnement

Type	flacon
Colis	6 flacons de 1 L
Poids brut colis	6,27 kg
Dimensions colis	27,3 x 19,5 x 30 H
	450003B

Palettisation

Colis/couche	16
Nbre de couche	4
Nbre de colis/palette	64

401184

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