ultra BAC®



PMD +

Bactéricide - Levuricide
Virucide - Fongicide

Pour le nettoyage et
la désinfection de la vaisselle
Agréablement parfumé



FABRICATION FRANÇAISE

SITE DE PRODUCTION CERTIFIÉ ISO 9001

> Utilisation

Dégraissant concentré, parfumé et moussant spécialement conçu pour une double action de nettoyage et d'élimination des souches microbiennes 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 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 souches microbiennes et garantir une hygiène alimentaire irréprochable selon les normes.

>Composition

Substance active biocide (TP4) : Chlorure de benzalkonium (N°CAS 68424-85-1) 49g/Kg (m/m).

> Caractéristiques

- Etat physique : .....Liquide visqueux.
- Couleur : .....Jaune.
- Odeur : ..... Pêche abricot
- pH : .....8,00 +/- 0,5
- Densité à 20 °C kg/dm3 : .....1,02 +/- 0,01

> 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
	001078B

Palettisation

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

Adelya, Terre d'Hygiène

Rev 2 - 10/2026

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 BAC®



PMD +

Bactéricide - Levuricide
Virucide - Fongicide

Pour le nettoyage et
la désinfection de la vaisselle
Agréablement parfumé

> Propriétés microbiologiques

ACTIVITE	NORMES	SOUCHES	TEMPS à 20°C	DOSE
BACTERICIDE	EN1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	15 min	2 %
	EN13697	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacilus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	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

> 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.

Rev 2 - 10/2026

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