

ultra cuisine®

NETTOYANT DÉSINFECTANT

**Détergent désinfectant
à pulvériser (PAE)
en milieu alimentaire**

Nettoie et désinfecte
en une seule opération

Bactéricide, Levuricide et Virucide



Conditionnement

Type	Carton
Quantité colis	6 flacons x 750 ml
Poids brut	5,3 kg
Dimensions colis	24,1 x 16 x 30 H

Palettisation

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

130913A

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

Nettoyant désinfectant alcalin prêt à l'emploi destiné à l'entretien de tous types de surface. Il dissout très rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces. Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail, matériel et ustensiles de cuisines. Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes.

> Mode d'emploi

Pulvériser directement sur la surface à nettoyer. Laisser agir 15 min pour une désinfection efficace. Frotter à l'aide d'une éponge humide et rincer abondamment. Faire briller avec un chiffon sec. Rincer à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact de denrées alimentaires.

> Composition

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Moins de 5 % Agent de surfaces non ioniques ; Moins de 5% Agents de surfaces cationique ; Moins de 5% de Sequestrant. Substances actives biocides (TP2/TP4) : chlorure de didécyl diméthylammonium (7173-51-5) 0.875g/l. - laurylamine dipropylenediamine (2372-82-9) 0.285 g/l

> Caractéristiques

- Type de produit / Aspect : Liquide désinfectant apte contact alimentaire
- Couleur : Incolore
- Odeur : inodore
- pH pur : 10/11.5
- Densité à 20 °C : 1.00 +/- 0.01

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

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	TEMPS
Virucide	EN14476* Virus enveloppés EN16777 *	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508 Coronavirus humain 229 E, Rotavirus	15 min
Levuricide	EN1650* EN 13697*	Candida Albicans	15 min
Bactéricide	EN1276* EN13697* EN16615*	Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hilea Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	15 min

* conditions de saleté

> Précautions d'emploi

Se reporter à la fiche de données de sécurité disponible sur demande. Utilisation réservée aux professionnels. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

> Logistique