

ultra cuisine®



PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANTE

Pour le trempage
et le nettoyage
de la vaisselle



pH neutre*

Parfum citron

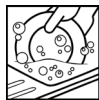
Large spectre antimicrobien



450001



450003



FABRICATION
FRANÇAISE

*pH neutre après dilution

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.

> Utilisation

Nettoyant dégraissant désinfectant alcalin destiné à l'entretien de la vaisselle. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces en éliminant plus de 99.9% des bactéries, champignons et virus testés*.

> Mode d'emploi

S'utilise aussi en bain de trempage en dilution à une concentration désinfectante de 1% minimum dans de l'eau tiède de préférence (30°C environ). En cas de matériels particulièrement souillés par des matières organiques, augmenter le dosage dans de l'eau tiède. Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires. Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

> Composition

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Agent de surfaces non ioniques : 5 à 15% ; Agents de surfaces cationiques : <5% ; EDTA et Sels : <5%. Contient également un parfum dont l'allergène suivant : CITRAL (n°CAS : 5392-40-5/106-26-3/141-27-5) Substances actives biocides TP2 - TP4 : Alkyl (C12-16) diméthylbenzyl ammonium chloride (N°CAS 68424-85-1) 3.5% m/m ; Chlorure de didécyl diméthylammonium (N°CAS 7173-51-5) 1% m/m. Liquide désinfectant apte contact alimentaire.

> Caractéristiques

- Aspect : liquide limpide.
- Parfum : Citron.
- Couleur : Incolore à jaune.
- Densité à 20°C : 1,02 +/- 0,05 g/cm³.
- pH pur : >12
- pH dilué à 1% en eau de réseau : 8,6 +/- 0,2.

> Propriétés microbiologiques

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	CONCENTRATION	TEMPS DE CONTACT
Bactéricide	EN 13697	Pseudomonas Aeruginosa	2 %	5 minutes
	EN 1276	Escherichia Coli Staphylococcus Aureus Enterococcus Hirea	1 %	1 minutes
	EN 1276	Listeria monocytogenes Salmonelle enterica	2%	5 minutes
Levuricide	EN 1650	Candida Albicans	0,5%	15 minutes
Fongicide	EN 13697	Aspergillus Brasiliensis Candida Albicans	5%	15 minutes
	EN 13697	Candida Albicans	1%	15 minutes

> Précautions d'emploi

Consulter la fiche de sécurité.

> Logistique

Conditionnement	5 kg	1L
	bidon	flacon
Colis	2 bidons	12 flacons
Colis dimensions extérieures (cm)	27,8 x 18,8 x 28,8 H	39 x 19 x 30,5 H
Poids brut	10,03 kg	12,85 kg
Code produit	450001	450003

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