

Ultra BAC®

DDM + BIOSURFACTANT

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

Les biosurfactants agissent comme agents émulsifiants, dispersants et mouillants.

Respectueux de l'environnement



> Utilisation

Solution concentrée à base de biosurfactants favorisant le nettoyage, le dégraissage et la désinfection pour les sols et surfaces en contact avec les denrées alimentaires

> Mode d'emploi

S'utilise à une concentration désinfectante minimale de 1 % soit 10 mL par litre d'eau tiède, par trempage, brossage ou centrale de désinfection. Laisser agir 15 min pour une efficacité microbiologique puis rincer à l'eau potable. En cas de support particulièrement souillé par des matières organiques, augmenter la concentration de 1 à 5 %, soit de 10 à 50 mL par litre d'eau. Après utilisation rincer le matériel à l'eau potable.

> Composition

Substance active (TP2/TP4) : chlorure de didécyl diméthylammonium (7173-51-5) 35g/l. - laurylamine dipropylenediamine (2372-82-9) 11,7 g/l.

> Caractéristiques

- Etat physique : Liquide.
- Couleur : Incolore
- pH direct : 11 +/- 0,5
- Densité à 20 °C : 1,04 +/- 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

Utiliser les produits biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Utilisation réservée aux professionnels. Fiche de données de sécurité disponible sur demande.



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

Ultra BAC®

DDM + BIOSURFACTANT



> Propriétés microbiologiques

Conditions de saleté 3g/l albumine bovine à 20°C

ACTIVITÉ	NORME	SOUCHES	TEMPS	CONCENTRATION
BACTERICIDE	EN 1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	15 MIN	1 %
	EN 16615			1,5 %
	EN 13697			1,5 %
LEVURICIDE	EN1650	Candida albicans	15 MIN	1 %
	EN 16615			1,5 %
	EN 13697			1,5 %
FONGICIDE	EN 1650	Aspergillus Brasiliensis	15 MIN	5 %
	EN 16615			5 %
	EN 13697			5 %
VIRUCIDE	EN 14476	Adénovirus, Norovirus, Poliovirus, MVA, H-COV, Rotavirus	15 MIN	4,5%
	EN 16777			4,5%

> Logistique

Conditionnement

Type	bidon
Colis	2 bidons de 5L
Poids brut colis	10,6 kg
Dimensions colis	38,2 x 28,2 x 29,8 H

Palettisation

Colis/couche	12
Nbre de couche	5
Nbre de colis/palette	60

001069A

Conditionnement

Type	fût
Colis	1 fût de 200 kg
Poids brut colis	208,6 kg
Dimensions colis	116,2 x 58,1 x 92 H

Palettisation

Colis/couche	2
Nbre de couche	1
Nbre de colis/palette	2

001310C

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

12129B-FT