

ultra cuisine



PLONGE MANUELLE BACTÉRICIDE

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, les ustensiles de cuisine et les outils de découpe.

> 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 bactéries et garantir une hygiène alimentaire irréprochable.

> Composition

Composition selon le règlement détergent 648/2004 et ses adaptations. Entre 15 et 30% de tensio-actifs non ionique.

Substances actives biocides (TP4): CHLORURE DE BENZALKONIUM (CAS 68424- 85-1) à 48.8g/Kg (m/m) Type de produit : Liquide désinfectant apte contact alimentaire.

> Caractéristiques

- Etat physique :Liquide visqueux.
- Couleur :Jaune.
- Odeur :Pêche abricot
- pH :8
- Densité à 20 °C kg/dm3 :1,04 +/- 0,01

> Logistique

	5 kg
Conditionnement	bidon
Colis	2 bidons
Colis dimensions extérieures (cm)	27,8 x 18,8 x 28,8 H
Poids brut	10,03 kg
Code produit	450001C



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 cuisine



PLONGE MANUELLE BACTÉRICIDE

Pour le nettoyage de la vaisselle

Parfum citron

> 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			

> Précautions d'emploi

Utiliser les biocides avec précaution, lire l'étiquette et les informations concernant le produit. Utilisation réservée aux professionnels. Se reporter à la 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