

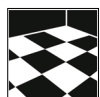
# ultra cuisine®



## NETTOYANT DESINFECTANT

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

Nettoie et désinfecte en une seule opération  
Virucide EN14476, Bactéricide EN1276 et  
EN13697, Levuricide EN1650, Fongicide EN13697  
Pratique - Prêt à l'emploi



**SITE DE  
PRODUCTION  
CERTIFIÉ  
ISO 9001**

FABRICATION  
FRANÇAISE

### > 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 le produit sur la surface à nettoyer. Laisser agir quelques instants (entre 5 et 15 min pour une désinfection efficace) puis frotter à l'aide d'une éponge humide et rincer abondamment à l'eau froide ou tiède. Faire briller avec un chiffon sec.

Effectuer un rinçage à l'eau claire sur les surfaces susceptibles d'entrer en contact de denrées alimentaires. Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

### > Composition

Moins de 5 % : Agents de surface non ioniques, agents de surfaces cationiques. Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) N°648/2004 et ses modifications. Fiche de données de Sécurité conforme au règlement REACH (CE) 1907/2006 et ses modifications. Formule déposée au centre antipoison. N°ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

### > Caractéristiques

- Aspect : ..... Liquide
- Couleur : ..... Incolore
- Odeur : ..... inodore
- pH pur : ..... 10.5/11.5
- 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 de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508 H1N1, Coronavirus humain 229 E, Rotavirus	15 min
Levuricide	EN1650*	Candida Albicans	15 min
	EN 13697*		
Bactéricide	EN 1276*	Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirea	1 min
	EN 13697*		5 min
	EN 1276*		5 min
Fongicide	EN13697*	Aspergillus Brasiliensis, Candida Albicans	15 min

\* conditions de saleté

### > Précautions d'emploi

Porter un équipement de protection des yeux, des gants de protection, un vêtement de protection. EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX : Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. En cas de contact avec la peau (ou les cheveux) : enlever immédiatement les vêtements contaminés. Rincer à l'eau/se doucher. Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. En cas de consultation d'un médecin, garder à disposition le récipient ou l'étiquette. Tenir hors de portée des enfants. Stocker dans un récipient fermé. Consulter la FDS. Utilisation réservée aux professionnels.

### > Logistique

	750 mL
Conditionnement	flacon
Colis	6 flacons
Colis dimensions extérieures (cm)	28,8 x 15,5 x 15,5 H
Poids brut (kg)	5,5 kg
Code produit	<b>130913A</b>

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