

ultra cuisine®



BACTER-NET EVO+

**Dégraissant
et désinfectant en milieu
alimentaire**

Virucide EN 14476
Bactéricide EN 1276 et EN 13697
Fongicide EN 13697
Levuricide EN 1650

**VIRUCIDE
EN14476**



FABRICATION
FRANÇAISE

SITE DE
PRODUCTION
CERTIFIÉ
ISO 9001

> Utilisation

Nettoyant dégraissant désinfectant alcalin concentré destiné à l'entretien de tous types de surfaces y compris celles pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il dissout rapidement les corps gras et permet une désinfection en profondeur des surfaces. Il est utilisé pour le nettoyage et la désinfection des sols et surfaces (cuisines professionnelles, laboratoires, plan de travail...). Il est efficace contre un grand nombre de micro-organismes et virus. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou potasse.

> Mode d'emploi

S'utilise à une concentration désinfectante minimale de 0,5 % soit 5 mL par litre d'eau tiède à 30°C, par trempage, brossage ou centrale de désinfection. Laisser agir 1 à 15 min selon l'activité microbienne recherchée puis rincer à l'eau potable. En cas de support particulièrement souillé par des matières organiques, augmenter la concentration de 2 à 5 %, soit de 20 à 50 mL par litre d'eau. Après utilisation rincer le matériel à l'eau potable.

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 % . Biodégradabilité ultime des agents de surface selon le règlement (CE) n°648/2004 et ses modifications. 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. Type de produit : Liquide désinfectant apte contact alimentaire.

> Caractéristiques

- Aspect : Liquide
- Odeur : inodore
- Couleur : incolore à jaune
- pH : >12
- Densité à 20°C : 1.02 +/-0.05

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 (*condition de saleté)

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	DILUTION	TEMPS
Virucide	EN14476*	Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508 H1N1	1 %	15 min
	EN14476*	Coronavirus Humain 229E, Rotavirus	10 %	15 min
Fongicide	EN 13697*	Aspergillus Brasiliensis, Candida Albicans	5 %	15 min
Levuricide	EN1650*	Candida Albicans	0,5 %	15 min
	EN 13697*		1 %	15 min
Bactéricide	EN 13697*	Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli	2 %	5 min
	EN 1276*	Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirea	1 %	1 min
	EN 1276*	Listeria monocytogenes, Salmonelle enterica	2 %	5 min

> Précautions d'emploi

Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) mise à disposition. Formule déposée au centre antipoison N° ORFILA : +33 (0)1 45 42 59 59.

Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	5 kg	200 kg
Conditionnement	bidon	bidon
Colis	2 bidons	2 bidons
Colis dimensions extérieures (cm)	27,8 x 18,8 x 28,8 H	53,1 x 93,5 H
Poids brut (kg)	10,7 kg	292 kg
Code produit	130916A	130918A

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