

# ultra cuisine®

## BACTERNET EVO+

### Dégraissant et désinfectant en milieu alimentaire

- ✓ Sécurité alimentaire : compatible avec les surfaces en contact avec les aliments
- ✓ Virucide puissant : hygiène renforcée dans les environnements sensibles



**Nouvelle formule**



FABRICATION FRANÇAISE

SITE DE PRODUCTION CERTIFIÉ ISO 9001



#### > Utilisation

Nettoie, dégraisse et désinfecte les sols et surfaces y compris celles entrant en contact avec les denrées alimentaires.

#### > Mode d'emploi

S'utilise à une concentration désinfectante minimale de 2 % soit 20 mL par litre d'eau tiède à 30°C, par trempage, brossage ou centrale de désinfection. Laisser agir 5 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. Moins de 5 % Agent de surfaces non ioniques; Moins de 5% Agents de surfaces cationique ; Moins de 5% de Sequestrant . Substances actives biocides : chlorure de didécyl diméthylammonium (7173-51-5) 17,5g/l. - laurylamine dipropylenediamine (2372-82-9) 5,7 g/l Type de produit : Liquide désinfectant apte contact alimentaire. TP2 Désinfectants utilisés dans le domaine privé et dans le domaine de la santé publique. TP4 Désinfectant destiné à l'application sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

#### > Caractéristiques

- Aspect : Liquide
- Odeur : Caractéristique
- Couleur : incolore
- 11 < pH < 11,5
- Densité : 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 alimentaires (arrêté du 08/09/1999)

#### > Propriétés microbiologiques Condition de saleté générale à 20°C

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	DILUTION	TEMPS
Virucide	EN14476	HCOV, CORONAVIRUS et Rotavirus	4,5 %	15 min
	EN16666	HCOV, CORONAVIRUS et Rotavirus	4,5 %	15 min
Levuricide	EN1650	Candida Albicans	2 %	15 min
	EN13697		3 %	15 min
	EN16615		2 %	15 min
Bactéricide	EN1276	Enterococcus hirae, Escherichia coli ATCC, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Enterobacter cloacae, Lactobacillus brevis, Campylobacter jejuni, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes	2 %	15 min
	EN13697		3 %	15 min
	EN16615	Pseudomonas Aeruginosa, Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus, Enterococcus Hirea	2 %	15 min

#### > Précautions d'emploi

Ne pas avaler. Utilisation réservée aux professionnels. Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) mise à disposition. Produit de nettoyage conforme au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement n°648/2004). Produit de nettoyage conforme au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement n°648/2004).

#### > Logistique

	5 kg	20 kg	200 kg
Conditionnement	bidon	bidon	fût
Colis	2 bidons	1 bidon	1 fût
Colis dimensions extérieures (cm)	27,3 x 19,5 x 30	28,5 x 24,5 x 38,5	57,5 x 93
Poids brut (kg)	10,7 kg	20,9 kg	210 kg
Code produit	<b>130916A</b>	<b>130915A</b>	<b>130918A</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