

# PENTACIDE

## DÉTERGENT DESINFECTANT ACIDE

Version n°5.1 applicable le 06/02/2017

### APPLICATIONS

PENTACIDE est un détartrant bactéricide et levuricide acide, destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables en cuisine collective. Son action détartrante permet l'élimination des dépôts calcaires, prévenant ainsi la formation de bio-film source de contamination bactérienne. Grâce à sa double action, PENTACIDE assure une hygiène parfaite en cuisine, en une seule opération. Pour les utilisateurs les plus exigeants, une utilisation en alternance avec PENTAGERME ULTRA est possible.

### CONSEILS D'UTILISATION

PENTACIDE s'utilise à 1% soit 10 ml par litre d'eau, pour une désinfection en cuisine collective.

**Utilisation en centrale de désinfection ou en dilution manuelle :** Ranger tous les aliments et les préparations en cours. Ramasser et décrocher les souillures les plus importantes à l'aide d'une raclette ou d'un balai brosse. Pulvériser la solution sur les surfaces à nettoyer, puis frotter à l'aide d'une brosse ou d'une lavette pour les plans de travail. Laisser agir 5 minutes puis rincer à l'eau claire.

**Utilisation en trempage :** Pour les traitements choc, note ment en cas de dépôts calcaire important, préparer une solution contenant 10 à 20% de PENTACIDE, soit 100 à 200 ml par litre d'eau chaude. Appliquer la solution sur la surface à traiter, laisser agir 5 à 15 minutes, puis frotter à l'aide d'une brosse. Renouveler l'opération si nécessaire, puis rincer à l'eau claire.

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.

Aspect : Liquide limpide

pH :  $1,3 \pm 0,5$

Couleur : Bleu

Densité :  $1,04 \pm 0,01 \text{ g/cm}^3$

Parfum : Caractéristique

### CONDITIONNEMENT

Carton de : 4 x 5L

Palette de: 36 cartons

### RÈGLEMENTATION

Utilisez les biocides avec précautions.

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

DLUO : 1an

Usage strictement professionnel.

Activité	Dilution	Temps de contact	Normes	Souches
bactéricide	1%	5 min	EN 1276 (condition de saleté)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i> , <i>Escherichia coli</i>
levuricide	1%	15 min	EN 1650 (condition de propreté)	<i>Candida albicans</i>
Substance actives biocide TP4 et 2 : Chlorure didécyl diméthyl ammonium CAS n°7175-51-5 : 1.40% (m/m)				

Pour toutes les informations concernant les précautions d'usage et de sécurité, veuillez vous reporter à la fiche de données de sécurité, disponible sur simple demande en application du décret 87-200 du 25/03/87. Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.