



PENTAGERME ULTRA

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT
ALIMENTAIRE PRÊT A L'EMPLOI

Réf 750mL : A004



MATÉRIELS



SURFACES



PENTASPRAY est un nettoyant bactéricide, fongicide, virucide, prêt à l'emploi. Il est destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire et salle de restauration. Il assure une désinfection optimale grâce à son large spectre d'activité : Bactéricide, Fongicide et Virucide conformément aux normes EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476.

PRÊT A L'EMPLOI

VIRUCIDE

BACTÉRICIDE

INTÉGRABLE DANS
UN PROTOCOLE HACCP

FONGICIDE

Domaines d'application : cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche .



CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 2 ans



PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide
Couleur : Incolore
Densité : 1,00 ± 0,01g/cm³
pH : 11.2 ± 0,5

Contient parmi d'autres composants : Selon le règlement (CE) n°648/2004 :
 Moins de 5% : agents de surface non ioniques. Contient aussi : Désinfectant :
 Substances actives biocides: Chlorure de didécylidiméthylammonium N° CAS 7173-51-5 0.3465% (m/m), 2-PROPANOL N° CAS: 67-63-0: 0.0743% (m/m)

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation et utiliser l'eau de rinçage.
Biodégradabilité : contient exclusivement des tensioactifs et agents de surface conforme au règlement (CE) 648/2004.
Éco-conseil : pour réduire l'impact environnemental, respecter les doses recommandées d'utilisation.
Afin de préserver votre santé et la protection de l'environnement, déposez vos déchets chimiques (catégorie «entretien de la maison» en point de collecte et en déchetterie. Qu'ils soient vides, souillés ou avec un reste de contenu, vos déchets chimiques doivent être déposés en point de collecte et en déchetterie dans leur contenant d'origine. Pour plus d'informations : <https://www.ecodds.com/particulier/tout-savoir-sur-les-dechets-chimiques/>

MÉTHODOLOGIE



Produit prêt à l'emploi, sans dilution : évacuer tous les déchets et résidus se trouvant sur la surface à nettoyer. (1) Pulvériser directement le produit sur la surface, à 20 cm environ du support. (2) Laisser agir 5 à 30 min. selon l'activité désinfectante souhaitée (se reporter au tableau réglementaire). (3) Essuyer avec une lavette microfibre humide (dans le cas d'une utilisation en milieu alimentaire, le rinçage est obligatoire).

RÉGLEMENTATION

Activité	Temps de contact (condition de saleté)	Normes	Souches
Bactéricide	5 min	EN 1276 EN 13697	<input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae <input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli
Fongicide	15 min	EN 1650 EN 13697	<input checked="" type="checkbox"/> Aspergillus niger <input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans
Virucide	5 min	EN 14476	<input checked="" type="checkbox"/> H5N1 <input checked="" type="checkbox"/> H3N8
	30*/120 min *en condition de propreté		<input checked="" type="checkbox"/> Polio virus <input checked="" type="checkbox"/> Adeno virus <input checked="" type="checkbox"/> Rota virus <input checked="" type="checkbox"/> Hépatite B & C <input checked="" type="checkbox"/> VIH
	15 min		<input checked="" type="checkbox"/> H1N1

Substances actives biocides: Chlorure de didécylidiméthylammonium N° CAS 7173-51-5 0.3465% (m/m), 2-PROPANOL N° CAS: 67-63-0: 0.0743% (m/m). TP2 : désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux. TP4 : surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Dangereux - Respecter les précautions d'emploi - Usage strictement professionnel. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 8 Septembre 1999 modifié le 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires. 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. Ne pas transvaser dans un autre récipient sans y reproduire l'étiquetage hygiène et sécurité.