



PENTAGERME

**DETERGENT DÉSINFECTANT
DESODORISANT**

Réf 1L spray : A030



Domaines d'application :

Locaux collectifs, cuisines collectives & industrielles, laboratoires agro-alimentaires, professionnels de la restauration, métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, chocolatier...).



PENTAGERME est un détergent désinfectant désodorisant prêt à l'emploi, idéal pour la désinfection des surfaces et matériels. Bactéricide, levuricide et actif sur virus enveloppés et coronavirus, il agit efficacement sur tous types de surfaces.

PENTAGERME est également parfumé à la pêche blanche pour une désodorisation agréable.

BACTERICIDE-LEVURICIDE-ACTIF SUR VIRUS ENVELOPPES

PARFUM PECHE BLANCHE

S'INTÈGRE DANS UN PROTOCOLE HACCP

CONDITIONNEMENT :

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



Flacon 1 L Cartons 12x1L

PROPRIÉTÉS :

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore à jaune clair

Densité à 20°C : 1.00 ± 0,01g/cm³

Parfum : Pêche

pH : 8,5 ± 0,5



Contient selon le règlement (CE) n°648/2004 : Désinfectants : Substances actives biocides: Chlorure de didécylidiméthylammonium N° CAS 7173-51-5 : 0.0875% (m/m), 2-propanol N° CAS: 67-63-0: 0.1677% (m/m), parfums.

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.

Eco-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 :



Utiliser le produit en prêt à l'emploi : Évacuer tous les déchets et résidus se trouvant sur la surface à nettoyer. (1) Pulvériser le produit sur la surface à désinfecter. (2) Laisser agir selon le spectre de désinfection souhaité. (3) Rincer les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

RÉGLEMENTATION :

Activité	Temps de contact	Normes	Souches
 BACTERICIDE	 5 min	EN 13697	<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli <input checked="" type="checkbox"/> Staphylococcus aureus <input checked="" type="checkbox"/> Pseudomonas aeruginosa <input checked="" type="checkbox"/> Enterococcus hirae
		EN 1276	
 LEVURICIDE	 15 min	EN 1650	<input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans
	 30 min	EN 13697	
 VIRUCIDE	 15 min	EN 14476	<input checked="" type="checkbox"/> Virus enveloppés <input checked="" type="checkbox"/> Coronavirus HCoV-229 E

Substances actives biocides: Chlorure de didécylidiméthylammonium N° CAS 7173-51-5 : 0.0875% (m/m), 2-propanol N° CAS: 67-63-0: 0.1677% (m/m)

TP2: Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application 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. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Utilisez les biocides avec précaution.

Produit trouvant son application dans le cadre d'un protocole HACCP. Conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des 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.