



PENTAGERME

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT
TOUTE SURFACE
EN MILIEU ALIMENTAIRE



5 litres : A001 - Ref 838809



MATERIELS



SOLS



SURFACES

PENTAGERME est un désinfectant dégraissant, non chloré, destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et du matériel de préparation en cuisines collectives et milieu agroalimentaire. Riche en agents dégraissants, il permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Il assure une désinfection optimale grâce à son action Bactéricide (EN1276) et Fongicide (EN1650).

FORT POUVOIR
DE DÉSINFECTION

PROTECTION DE
L'UTILISATEUR

BACTÉRICIDE

FONGICIDE

POLYVALENT INTÉGRABLE DANS
UN PROTOCOLE HACCP

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

IDÉAL POUR
UN USAGE EN
CENTRALE DE
DÉSINFECTION





CONDITIONNEMENT

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



Bidon 5 L Carton 4 x 5 L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Jaune

Densité : 0.99 ± 0,01g/cm³

Parfums disponibles : Non parfumé

pH : 10 ± 0,5

Filière d'élimination : emballage vide vers la filière de recyclage plastique.

Geste éco-responsable : rincer l'emballage à la dernière utilisation.

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

MÉTHODOLOGIE



Dilution : 4.5 % (1) Diluer le produit dans de l'eau chaude. (2) Plonger le matériel à désinfecter dans la solution après avoir décroché les salissures les plus importantes. (3) Frotter à l'aide d'une brosse. (4) Replonger dans la solution pendant 15 minutes. (5) Rincer abondamment à l'eau claire puis laisser sécher.



Dilution : 0.75 % (1) Appliquer à l'aide de la centrale de désinfection. (2) Frotter le sol. (3) Laisser agir 5 min. (4) Rincer à l'eau claire. (5) Sécher le sol à l'aide d'une raclette.



Dilution : 0.75 % (1) Ranger tous les aliments et les préparations en cours. (1) Avec une centrale de désinfection, pulvériser sur les surfaces à nettoyer. (2) Frotter à l'aide d'une brosse ou d'une lavette pour les plans de travail. (3) Laisser agir 5 minutes (4) Rincer à l'eau claire. (5) Sécher à l'aide d'une raclette.

RÉGLEMENTATION

Activité	Dilution	Temps de contact	Normes	Souches
Bactéricide	0.75 %	5 min	EN 1276 (Condition de saleté)	<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	4.5 %	15 min	EN 1650 (Condition de saleté)	<input checked="" type="checkbox"/> Aspergillus niger <input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans

Substances actives biocides TP4 et TP2 : Chlorure didécylidiméthyl ammonium CAS n°7173-51-5 : 2.45% (m/m) et 2-Propanol CAS n°67-63-0 : 3% (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 par l'arrêté du 19 décembre 2013 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact 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.