



PENTAGERME ULTRA CONCENTRE

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT
ALIMENTAIRE CONCENTRE

Réf 5L : **838819** - code fabricant : A003



MATÉRIELS



SURFACES

PENTAGERME ULTRA est un détergent désinfectant bactéricide, fongicide, virucide, alimentaire. Il est destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Grâce à son très large spectre de désinfection, PENTAGERME ULTRA CONCENTRE assure une hygiène parfaite, en une seule opération, dans des conditions les plus difficiles.

Riche en agents dégraissants, il permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. PENTAGERME ULTRA simplifie la gestion des produits en proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité.

BACTÉRICIDE ✓

FONGICIDE ✓

VIRUCIDE ✓

INTÉGRABLE DANS UN PROTOCOLE HACCP ✓



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 : 12.5 ± 0,5

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



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 : Diluer PENTAGERME ULTRA dans de l'eau chaude, à raison de 4% soit 40 ml par litre d'eau. Plonger le matériel à désinfecter dans la solution, après avoir décroché les salissures les plus importantes. Frotter à l'aide d'une brosse, puis replonger dans la solution pendant 5 à 15 minutes. Rincer abondamment à l'eau claire, puis laisser sécher.

RÈGLEMENTATION

Activité	Temps de contact (condition de saleté)	Normes et % de dilution	Souches
Bactéricide	5 min	EN 1276 : 0,5% (saleté) EN 13697 : 2% (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
	1 min	EN 1276 : 1,5% (saleté)	
Fongicide	15 min	EN 1650 : 0,5% (saleté) EN 13697 : 4% (saleté)	<input checked="" type="checkbox"/> Aspergillus niger <input checked="" type="checkbox"/> Candida albicans
	15 min	EN 14476 : 0,5% (saleté)	
Virucide	30/120 min	EN 14476 : 4% (propreté) EN 14476 : 6% (saleté)	<input checked="" type="checkbox"/> Polio virus <input checked="" type="checkbox"/> Adeno virus <input checked="" type="checkbox"/> Rota virus <input checked="" type="checkbox"/> Hépatite B <input checked="" type="checkbox"/> VIH
	10/30 min	EN 14476 : 1% (saleté) EN 14476 : 0,5% (saleté)	<input checked="" type="checkbox"/> Grippe aviaire

Substance active biocide: Chlorure Didécylidiméthyl ammonium Cas n° 7173-51-5: 6.93%(m/m) .

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 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.

