

Ultra BAC®

LINGETTE AGROALIMENTAIRE PREMIUM

**Désinfection sans rinçage
des surfaces et équipements
en contact avec les aliments**

Action & séchage rapides
Large spectre antimicrobien
Sans rinçage
Non parfumé

ÉLIMINE+
DE 99.9%
DES BACTÉRIES



520012A



520033B



FABRIQUÉ EN
FRANCE



> Utilisation

Lingettes désinfectantes, sans rinçage, pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments (plans de travail, sondes alimentaires, ustensiles de cuisine, vitres réfrigérées...). Convient également aux surfaces non alimentaires.

> Mode d'emploi

Lingette à usage unique prête à l'emploi sans rinçage. S'utilise sur des surfaces et du matériel préalablement nettoyés. Appliquer et utiliser autant de lingettes que nécessaire. Respecter le temps de contact selon la désinfection souhaitée (cf Propriétés microbiologiques). Bien refermer l'emballage après chaque ouverture. Ne pas réutiliser la lingette. Ne pas utiliser une lingette si elle est sèche. NE PAS JETER LA LINGETTE DANS LES TOILETTES.

> Composition

Lingette : Non-tissé Bleu en PP, 25gm²

Solution : substance active biocide avec % m/m : Ethanol CAS n° 64-17-5 (65,8 % m/m)

Type de produit : Lingette imprégnée de solution désinfectante TP2/TP4.

Fiche de données de sécurité, conforme au règlement REACH (CE) n° 453/2010 mise à disposition. En cas d'urgence, contacter le centre antipoison le plus proche.

> Caractéristiques

CONDITIONNEMENT	DIMENSION	COULEUR
BOITE DE 200	200 x 200 mm	BLEU
SEAU DE 600	200 x 200 mm	

- Odeur : Sans parfum.
- Densité (solution d'imprégnation) : ... ≈ 0,88 +/- 0.010.
- pH pur (solution d'imprégnation) : 7.5 – 9.0.

Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).

> Propriétés microbiologiques de la solution

ACTIVITÉ	TEMPS	NORMES
Bactéricide	1 min	EN 1276 ⁽²⁾ (Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus et Enterococcus hirae)
		EN 13697 ⁽²⁾ (Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus et Enterococcus hirae)
	30 sec	EN 13727 ⁽¹⁾ (Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus et Enterococcus hirae)
		EN 1500 (Escherichia coli)
Levuricide	1 min	EN 1650 ⁽²⁾ (C. albicans)
		EN 13697 ⁽²⁾ (C. albicans)
Fongicide	5 min	EN 13697 ⁽²⁾ (C. albicans, Aspergillus Basiliensis)
	1 min	EN 13624 ⁽¹⁾ (C. albicans, Aspergillus Basiliensis)
Virucide	15 min	EN 14476 ⁽²⁾ (Virus de la Vaccine souche Ankara ATCC - VR1508)
	30 sec	EN 14476 ⁽¹⁾ (Coronavirus humain 229E)
	1 min	EN 14476 ⁽¹⁾ (H1N, Norovirus, Rotavirus)
	5 min	EN 16777 ⁽¹⁾ (SARS-CoV-2)

(1) Conditions de propreté (2) Condition de saleté

> Précautions d'emploi

Utiliser les produits biocides avec précaution. Toujours lire l'étiquette et la notice d'information avant d'utiliser le produit. Ne pas avaler. Ne pas mélanger avec d'autres produits.

Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

	200 unités	600 unités
Conditionnement	boîte	seau
Colis	6 boîtes	2 seaux
Colis dimensions extérieures (cm)	33.5 x 22.5 x 25.1H	39 x 17,5 x 25 H
Poids brut	4.886 kg	4.881 kg
Code produit	520012A	520033B

Ces informations, données à titre indicatif, sont le reflet de nos meilleures connaissances. Elles ne sauraient en aucun cas engager notre responsabilité. Photos non contractuelles.

GEH

Parc d'Activités des Cortots
12, rue des Cortots - 21121 Fontaine-lès-Dijon
Tél. : 0810 026 826 - geh@geh.fr - www.geh.fr

CUISINE