

Ultra BAC®

SOL & SURF +

**Nettoyant
Désinfectant
SOLS & SURFACES
concentré**

Bactéricide, levuricide, virucide
Sans ammonium quaternaire
98,8% des ingrédients sont d'origine
végétale et/ou minérale



001041

001040



Détergent certifié par ECOCERT Greenlife
selon le référentiel ECOCERT «Ecodétergent»
disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.



> Utilisation

Parfumé, ce bactéricide, levuricide, virucide, sans ammonium quaternaire, nettoie et désinfecte les surfaces, points de contact, matériel et sols. Antitartre, il dissout le tartre et les résidus alcalins tout en préservant la brillance de l'inox et des surfaces des sanitaires et douches. Réduit les risques de contamination, notamment pour la petite enfance et EHPAD.

> Mode d'emploi

Peut s'utiliser en :

- Pulvérisation manuelle ou à l'aide d'une centrale de désinfection avec dilution automatique
 - Essuyage / épongeage / brossage sans action mécanique.
 - Diluer dans l'eau en fonction de la désinfection souhaitée comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
 - Pour une efficacité détartrante optimale, diluer à 10%.
- Rincer le matériel d'application à l'eau et les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments.

> Composition

Contient : Désinfectant : 30,16 % acide lactique (n° CAS : 79-33-4), 5-15 % : agents de surface anioniques, agents de surface non ioniques, -5% : parfum. Contient aussi : Correcteur d'acidité, eau, séquestrants. 98,8% des ingrédients sont d'origine végétale et/ou minérale. Type de préparation : SL- concentré soluble. Domaine(s) d'utilisation : TP2 : Désinfection des espaces privés et publics : institutions, industries (y compris les industries cosmétiques et pharmaceutiques). TP4 : Désinfection dans les industries agroalimentaires (sauf industries laitières), les zones d'alimentation humaine et animale (cuisines centrales collectives, magasins d'alimentation et restaurants).

> Caractéristiques

- Aspect : Liquide limpide.
- Couleur : Jaune clair.
- Odeur : Agrumes.
- Densité : 1,145 +/- 0,010.
- pH 20°C : 2 +/- 0,5.

> Tableau de propriétés microbiologiques * En conditions de saleté.

ACTIVITÉ	NORMES	SOUCHES	RÉSULTATS
Bactéricide 20°C - 15 MIN	EN1276	Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa Enterococcus hirae Staphylococcus aureus	3%
	EN13697		
Levuricide 20°C - 30 MIN	EN1650	Candida albicans	3%
	EN13697	Candida albicans	12,5%
Virucide 20°C - 60 MIN	EN 14476	Poliovirus	12,5%
Virucide 20°C - 15 MIN	EN 14476	Adénovirus	3%
	EN 14476	Norovirus murin	3%
Virucide 20°C - 5 MIN	EN 14476	Bovine coronavirus	1%
	EN 14476	Human rotavirus	2%
Bactéricide 40°C - 15 MIN	EN1276	Escherichia coli / Pseudomonas aeruginosa / Enterococcus hirae / Staphylococcus aureus / Enterobacter cloacae / Lactobacillus brevis / Salmonella typhimurium / Campylobacter jejuni / Listeria monocytogenes / Enterococcus faecium	3%
	EN13697	Escherichia coli / Pseudomonas aeruginosa / Enterococcus hirae / Staphylococcus aureus / Salmonella typhimurium / Listeria monocytogenes	3%
		Enterococcus faecium	4%
		Enterobacter cloacae Lactobacillus brevis	2%
		Campylobacter jejuni	1%
Levuricide 40°C - 15 MIN	EN1650	Candida albicans	2%
Levuricide 40°C - 30 MIN	EN13697	Candida albicans	10%
	EN13697	Candida albicans	4%

> Sécurité et précaution d'emploi

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Ne pas utiliser en mélange avec du savon et d'autres détergents. Ne pas réutiliser l'emballage. Réservé à l'usage professionnel. Dans le cas de surfaces sensibles, réaliser un test préliminaire sur une petite surface. Protéger du gel. Stocker à l'abri de la lumière. Durée de conservation : 2 ans (Voir date sur le flacon)

> Logistique

Conditionnement	1 L	5 L
	flacon	bidon
Colis	6 flacons	2 bidons
Colis dimensions extérieures (cm)	26,6 x 20,6 x 25,1 H	27,3 x 19,7 x 30,4 H
Poids brut	7,5 kg	5,97 kg
Code produit	001040	001041

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.



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

SOL & SURFACE