

Ultra BIO TENSIO

FOOD SURF +

Nettoyant désinfectant alimentaire

Contact alimentaire
Biosurfactant
Bactéricide, levuricide, virucide



> Utilisation

Nettoie et désinfecte efficacement toutes les surfaces lavables. Il est parfaitement adapté au milieu alimentaire pour les tables, portes, poignées, interrupteurs, mobiliers, etc. Le pouvoir désinfectant de l'acide lactique d'origine naturelle assainit les surfaces. Il répond ainsi aux exigences des CHR, crèches, milieux hospitaliers, maisons de retraite, etc.

> Mode d'emploi

Produit prêt à l'emploi. Pulvériser sur la surface à nettoyer. Laisser agir 5 minutes minimum. Frotter si nécessaire.

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).

> Composition

Acide lactique [CAS 79-33-4] 0,96% (m/m) TP2.

< 5 % : Tensio-actifs anioniques (dont biosurfactants), désinfectant, potassium sorbate.

Contient aussi : eau, correcteur de pH, alcool, tensio-actifs non ioniques. 99.9% des ingrédients sont d'origine naturelle. Les agents de surface sont d'origine biotechnologique et végétale.

> Caractéristiques

- Aspect : liquide limpide incolore
- Parfum : non parfumé
- pH = 2.5



Produit certifié ECOCERT

Ecodétergent certifié par ECOCERT GREENLIFE selon le référentiel ECOCERT disponible sur <http://detergents.ecocert.com>

La certification Ecodétergent ECOCERT est attribuée aux produits respectant les trois principes fondamentaux du référentiel : protéger notre planète et ses ressources, protéger et informer le consommateur, réduire les rejets et les déchets inutiles.

Formulé à base de tensioactifs naturels issus de la biotechnologie. Biosurfactants ultra-puissants, jusqu'à 500 fois plus efficaces que des tensioactifs chimiques classiques. Il a été formulé sans OGM et pour limiter les risques d'allergies. Il est éco-conçu. Ses matières actives sont issues de ressources renouvelables et son emballage est 100 % recyclable.

> Désinfection

| ACTIVITÉ | TEMPS | CONCENTRATION | NORMES |
|-------------|----------|---------------|---------------------------|
| Bactéricide | 5 min* | PAE | EN 127 |
| Bactéricide | 5 min* | PAE | EN 13697 - propreté |
| Levuricide | 15 min* | PAE | EN 1275 (Candida albican) |
| Verucide | 60 min** | PAE | EN 14476 + A1 (H1N1) |

*en condition de saleté - **condition de propreté

Désinfection TP2, TP4 (hors IAA)

> Précautions d'emploi

Utilisation réservée aux professionnels.

> Logistique

| | 750 mL |
|----------------------------------|------------------|
| Conditionnement | pulvérisateur |
| Colis | 6 |
| Colis dimensions extérieurs (cm) | 22 x 14,9 x 28 H |
| Poids brut | 4,6 kg |
| Code produit | 001305 |

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