



PENTAGERME ULTRA CONCENTRE



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT
ALIMENTAIRE ULTRA CONCENTRE

Réf 5L : A003
Réf 20L : A322



MATÉRIELS



SURFACES

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

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 ✓

commandez au :
+33 (0)4 94 24 14 14

www.obioseed.com
contact@obioseed.com

**PENTAGERME ULTRA
CONCENTRE**

V3.0 13122023



CONDITIONNEMENT

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



Bidon 5L



Carton 4x5L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide**Couleur :** Incolore**Densité :** $1,045 \pm 0,01 \text{g/cm}^3$ **pH :** $12 \pm 0,5$ 

Contient :

- 5% ou plus, mais moins de 15% : agents de surface non ioniques
- Désinfectants : Substance active biocide Didecylmethylammonium chloride (DDAC) n°CAS 7173-51-5: 3.5 % (m/m)

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.

Éco-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

Sols et
surfaces

- 💧 **Utilisation en centrale de désinfection ou en dilution manuelle selon le spectre de désinfection souhaité (voir tableau page 3) :** 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 selon le tableau page 3 puis rincer à l'eau claire.

RÉGLEMENTATION

Substances actives biocides TP4 et TP2 : Didecylmethylammonium chloride (DDAC) n°CAS 7173-51-5: 3.5 % (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.

commandez au :
+33 (0)4 94 24 14 14

www.obioseed.com
contact@obioseed.com

**PENTAGERME ULTRA
CONCENTRE**

V3.0 13122023



Activité	Normes	Conditions	Temps de contact	T°C	Résultats	Souches			
 Bactéricidie	EN1276	Saleté générale et pour les industries du lait	5min	20°C	2%	Souches obligatoires: Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa Enterococcus hirae Staphylococcus aureus			
		Saleté générale	15min		1%				
		Saleté industries de la viande crue	5min	10°C	4%				
	EN13697	Saleté générale	5min	20°C	2.5%	Souches obligatoires: Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa Enterococcus hirae Staphylococcus aureus			
			15min		1.5%				
		Saleté industries du lait	5min		3%				
		Saleté générale	5min		3%	Souches additionnelles : Salmonella typhimurium Listeria monocytogenes			
			15min		1.5%				
		Saleté industries de la viande crue	5min		10°C	5%	Souches obligatoires: Escherichia coli Pseudomonas aeruginosa Enterococcus hirae Staphylococcus aureus		
				Souches additionnelles : Salmonella typhimurium Listeria monocytogenes					
	EN16615	Saleté générale	5min	20°C	1.5%	Souches obligatoires: Pseudomonas aeruginosa Enterococcus hirae Staphylococcus aureus			
			15min		1%		Souches additionnelles : Salmonella typhimurium Listeria monocytogenes		
	EN13727	Saleté domaine médical	5min	20°C	2%	Souches obligatoires: Escherichia coli K12 Pseudomonas aeruginosa Enterococcus hirae Staphylococcus aureus Enterococcus faecium			
EN17387	3%								
 Levuricidie	EN1650	Saleté générale	15min	20°C	1%	Souche obligatoire: Candida albicans			
			5min		2%				
		Saleté industries de la viande crue	5min	10°C	5%				
				20°C	2%				
	EN13697	Saleté générale et industries du lait	5min	20°C	3%				
		Saleté générale	15min		1.5%				
		Saleté industries de la viande crue	5min	10°C	5%				
	EN16615	Saleté générale	5min	20°C	2%				
			15min		1.5%				
	EN13624	Saleté domaine médical	5min	20°C	2%				
EN17387	4%								
 Fongicidie	EN1650	Saleté générale	15min	20°C	4%	Souche obligatoire: Aspergillus brasiliensis			
	EN13697				5%				
	EN16615				4%				
	EN1650	Saleté industries de la viande crue	30min	10°C	4%				
	EN13697				5%				
	EN13624	Saleté domaine médical	30min	20°C	4%				
	EN17387				5%				
	 Virucidie	EN14476	Saleté générale	15min	20°C		4.5%	Adénovirus	
3.5%						Souches obligatoires: Norovirus Poliovirus			
EN16777		3.5%				Souches obligatoires: Adénovirus Norovirus Poliovirus			
							Souches additionnelles : MVA Coronavirus Rotavirus		
EN14476		Saleté domaine médical				15min	20°C	3.5%	Adénovirus Norovirus
								4.5%	☒ Poliovirus
EN16777								3.5%	☒ Adénovirus ☒ Norovirus