



PENTAGERME ULTRA

DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT
ALIMENTAIRE PRÊT A L'EMPLOI

Réf 1L : A004



MATÉRIELS



SURFACES

PENTAGERME ULTRA est un nettoyant bactéricide, fongicide, virucide, prêt à l'emploi. Il est destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire et salle de restauration. Il assure une désinfection optimale grâce à son large spectre d'activité : Bactéricide, Fongicide et Virucide conformément aux normes EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476.



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

PRÊT A L'EMPLOI ☒

VIRUCIDE ☒

BACTÉRICIDE ☒

INTÉGRABLE DANS
UN PROTOCOLE HACCP ☒

FONGICIDE ☒

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

www.obioseed.com
contact@obioseed.com

**PENTAGERME
ULTRA**

V3.0 13122023



CONDITIONNEMENT

- Stocker à l'abri du gel et des fortes chaleurs
- Usage strictement professionnel
- DLUO : 3 ans



Spray 1L



Carton 12 x 1L

PROPRIÉTÉS

Aspect : Liquide limpide

Couleur : Incolore

Densité : 1,00 ± 0,01g/cm³
pH : 11.1 ± 0,5

Composition : moins de 5% : agents de surface non ioniques

Désinfectants : Substance active biocide Didecyltriméthylammonium chloride (DDAC) n°CAS 7173-51-5: 0.175% (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


Matériels
& surfaces


Produit prêt à l'emploi, sans dilution : évacuer tous les déchets et résidus se trouvant sur la surface à nettoyer. (1) Pulvériser directement le produit sur la surface, à 20 cm environ du support. (2) Laisser agir 5 à 30 min selon l'activité désinfectante souhaitée (se reporter au tableau réglementaire). (3) Essuyer avec une lavette microfibre humide (dans le cas d'une utilisation en milieu alimentaire, le rinçage est obligatoire).

RÉGLEMENTATION

Substances actives biocides: Substance active biocide Didecyltriméthylammonium chloride (DDAC) n°CAS 7173-51-5: 0.175% (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.

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.

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable, notamment dans les lieux fréquentés par le grand public. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement.

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

www.obioseed.com
contact@obioseed.com

**PENTAGERME
ULTRA**

V3.0 13122023



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