



eli germ 2000



Dégraissant chloré (5% chlore actif)

Caractéristiques

- Détergent alcalin désinfectant chloré destiné au nettoyage des sols et surfaces grasses, réservoirs, circuits, ustensiles, etc. dans l'industrie alimentaire et/ou collectivités.
- Nettoie et dégraisse rapidement. La réserve d'alcalinité, le pH élevé du produit et les propriétés blanchissantes dues à la présence de chlore actif confèrent au produit des propriétés détergentes hautes performance.
- Formule non moussante : ce produit est utilisable dans les systèmes de nettoyage fermé, lave-vaisselle, NEP, CIP
- Efficace quelque soit la dureté de l'eau
- Compatible avec tous les équipements et surfaces généralement rencontrés en cuisine sauf l'aluminium et les métaux galvanisés.

Mode & doses d'emploi

Solution concentrée.

Adapter le dosage selon l'activité désinfectante souhaitée entre 1 et 5%. En milieu restauration collective, pour une activité bactéricide et levuricide, doser à 2%.

Application par pulvérisation manuelle

Nettoyage manuel par essuyage, brossage ou balayage humide

Application en centrale de désinfection

Application par trempage

Application en CIP, Lavage automatique type lave vaisselle

- Recouvrir uniformément et en quantité suffisante (+/- 150ml/m²) la surface traitée
- Respecter le temps de contact indiqué
- Rincer à l'eau potable

Conditionnement

- Bidon de 5kg
- Bidon de 25kg

Données physico-chimiques

- Solution limpide jaune
- Densité à 20°C : 1.15
- pH du produit pur à 20°C : 14
- Stockage recommandé entre 5°C et 25°C
- Corrosif et Dangereux pour l'environnement H290, H314 1A, H400 et H411

Composition

- Hypochlorite de sodium (N° CAS 7681-52-9) : 5% m/m chlore actif
- Moins de 5% phosphonate

Législation - Sécurité

- Produit d'usage externe. Ne pas avaler.
- Usage biocide : TP4
- Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.
- Cet agent de surface respecte les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) no 648/2004 relatif aux détergents.
- Produit conforme à la législation française relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/1999 et ses modifications).
- La formule de ce produit est déposée au centre anti poisons de Nancy 03 83 32 36 36
- Fiche de données de sécurité disponible sur simple demande ou sur notre site internet.
- N° R4BP : BC-BM046851-38

Propriétés microbiologiques : Désinfection des surfaces TP2 / TP4 (conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
EN1276	Activité bactericide	2%	Température 20°C Temps de contact 5min - Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou - Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	<i>Enterococcus hirae</i> ATCC 10541	2%	
	<i>Escherichia coli</i> ATCC 10536	0.5%	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 15442	0.5%	
	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538	2%	
	<i>Enterobacter cloacae</i> DSM 6234	1%	
	<i>Lactobacillus brevis</i> DSM 6235	2%	
	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 13311	1%	
	<i>Campylobacter jejuni</i> DSM4688	1.5%	
<i>Listeria monocytogenes</i> DSM27575	1.5%		
EN13697	Activité bactericide	3%	Température 20°C Temps de contact 5min - Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou - Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	<i>Enterococcus hirae</i> ATCC 10541	3%	
	<i>Escherichia coli</i> ATCC 10536	1%	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> ATCC 15442	1%	
	<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 6538	3%	
	<i>Enterobacter cloacae</i> DSM 6234	1.5%	
	<i>Lactobacillus brevis</i> DSM 6235	2%	
	<i>Salmonella typhimurium</i> ATCC 13311	1%	
	<i>Campylobacter jejuni</i> DSM4688	2%	
<i>Listeria monocytogenes</i> DSM27575	2.5%		
EN1650	Activité Levuricide	1.5 % (5 min)	Température 20°C -Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou - Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Activité fongicide	4 % (15 min)	
	<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	1.5% (5 min)	
EN13697	Activité Levuricide	2% (5 min)	- Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
	Activité fongicide	4% (15 min)	
	<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	4% (15 min)	
EN14476	Activité Virucide	1%	Température 20°C Temps de contact 15min -Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton
	<i>Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, ATCC VR-5 (lignée cellulaire A549 Ref ATCC CCL-185)</i>	1%	
	<i>Norovirus murin, souche S99 Berlin (lignée cellulaire RAW 264.7 Ref ATCC-TIB-71)</i>	1%	
	<i>Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus) (lignée cellulaire Hep-2 Ref ATCC CCL-85)</i>	1%	
	<i>Murine Parvovirus, strain Crawford, ATCC VR-1346</i>	1%	
EN13704	Activité Sporicide	5%	Température 20°C Temps de contact 15min • Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou • Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé
	<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	5%	
EN13697	Activité Sporicide	5%	
	<i>Bacillus subtilis</i> ATCC 6633	5%	

En gras : souches obligatoires

En italique : souches recommandées en hygiène alimentaire

Propriétés microbiologiques : Désinfection des circuits TP2 / TP4

(conformément aux exigences de la norme 14885)

Norme	Souches	Concentration	Conditions d'essai
EN1276	Activité bactericide Enterococcus faecium ATCC 6057 Enterococcus faecium ATCC 6057	1% 1% (50°C, 5 min) 1% (60°C, 1 min)	Température 50°C Temps de contact 5min - Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou - Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
EN13692	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	1,5%	Température 20°C Temps de contact 5min - Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine
EN13697	Legionella pneumophila sér. 1 ATCC 33152	1,5%	
EN1650	Activité fongicide Candida albicans ATCC 10231 Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	2 % 1% 2%	Température 50°C Temps de contact 5 min - Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie du lait : 10 g/L lait écrémé ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton ou - Condition de saleté en industrie cosmétique : 5 g/L sodium dodecyl sulphate
EN14476	Activité Virucide Adénovirus type 5, souche Adenoid 75, ATCC VR-5 (lignée cellulaire A549 Ref ATCC CCL-185) Norovirus murin, souche S99 Berlin (lignée cellulaire RAW 264.7 Ref ATCC-TIB-71) Poliovirus type 1, LSc-2ab (Picornavirus) (lignée cellulaire Hep-2 Ref ATCC CCL-85) Murine Parvovirus, strain Crawford, ATCC VR-1346	0,5% 0.5 % 0.5 % 0.5 %	Température 50°C Temps de contact 5min - Conditions de saleté générale : 3g/ l albumine bovine ou - Condition de saleté industrie de la viande : 3 g/L albumine bovine + 3 ml érythrocytes de mouton

En gras : souches obligatoires