



# Désinfectant, dégraissant, bactéricide, virucide ....

Prix HT : 85 € HT

Prix TTC : 102,00 € TTC

*Ref : VPU2019*



# PUROGERM K CONCENTRÉ

## DÉTERGENT DÉSINFECTANT CONCENTRÉ CONTACT ALIMENTAIRE

Détergent, désinfectant concentré, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Il détruit de nombreux germes et prévient le risque de contamination. Son utilisation est recommandée dans les cuisines collectives (restaurants, cantines, etc.) pour l'hygiène des sols, murs, portes, chambres froides, chariots, réfrigérateurs, comptoirs, matériels... et en industries agro-alimentaires.

### MODE D'EMPLOI

Peut s'utiliser en centrale de désinfection, en centrale mousse sous pression, en canon à mousse, en application manuelle, par pulvérisation ou en trempage. Diluer dans l'eau de 0,5 à 5% selon la norme de désinfection souhaitée (cf tableau). Laisser agir puis essuyer avec une lavette ou un papier à usage unique. Rincer à l'eau claire les surfaces en contact avec les aliments.

Nos FDS sont disponibles sur simple demande ou 24h24 sur [www.quickfds.com](http://www.quickfds.com)

Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. Contient 45 g/kg de chlorure de didecyl diméthylammonium (CAS 7173-51-5). Type de préparation : SL. Utilisation : TP2-TP4. L'emballage peut être éliminé en tant que déchet non dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet. Ne pas réutiliser l'emballage. Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau. Ne pas mélanger à d'autres détergents.

Activité	Normes	Dilution	Temps de contact en minutes
Bactéricide	EN 13697 / en présence de substances interférentes	1,5% v/v	5
Bactéricide	EN 1276 / sans substances interférentes	1% v/v	5
Bactéricide	EN 1276 / en présence de substances interférentes	3% v/v	5
Levuricide	EN 1650 - Candida Albicans / en présence de substances interférentes	1% v/v	15
Fongicide	EN 13677- Aspergillus Niger / en présence de substances interférentes	5% v/v	30
Virucide	EN 14476 - H3N8 / H5N1 / sans substances interférentes	0,5% v/v	10
Virucide	EN 14476 - H3N8 / H5N1 / sans substances interférentes	1,0% v/v	5
Virucide	EN 14476 - H3N8 / H5N1 / avec substances interférentes	1,0% v/v	15
Virucide	EN 14476 - H1N1 / avec substances interférentes	1,0% v/v	15

1020007102005-0420

Numéro de lot et date limite d'utilisation : voir sur l'emballage.

USAGE PROFESSIONNEL

Net 5L



## Caractéristiques :

### Téléchargements

- [purogerm.pdf \(pdf\)](#)

### Livré avec :      En option :

## Description :

ASG 34 est une **Entreprise Française** spécialisée dans la Vente, Location, Maintenance, Réparation, Vérification de Jeux, châteaux et structures Gonflables.

Avec notre expérience dans la structure gonflable depuis 2002, nous saurons vous accompagner dans vos projets, avec une sélection dans notre **CATALOGUE VENTE**, plus de 400 références de fabrication & conception Européenne : Châteaux, Toboggans, Multi-plays, Jeux sportifs, Attractions, structures décoratives & Publicitaires - Des nouveautés tout au long de l'année !! Parc de Loisirs, Loueurs, Forains, Hotellerie de Plein Air, Campings, associations, Professionnels ou Particuliers.

**La qualité de notre service et celle de notre matériel ont fait d'ASG34 un partenaire fiable, réactif dans toute situation, pérenne, dotée de plusieurs années d'expérience dans ce secteur d'activités. A votre service!**

**ASG34** Vente Animation Structure Jeu Château Gonflable Bessan, Beziers, Montpellier, Hérault 34, Languedoc-Roussillon, Occitanie, France



**+ PUROGERM K CONCENTRÉ**

DEGRAISSANT DESINFECTANT CONCENTRÉ APTE AU CONTACT ALIMENTAIRE				<b>pH 12</b>
---	--	--	--	--------------

► Dégraisse et désinfecte en profondeur les sols et surfaces en une seule opération.  
► Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide.  
► S'utilise également pour un usage moussu.

► Compatible tous types de sols et surfaces lavables.  
► Utilisable en milieu alimentaire, conforme à l'arrêté du 19 décembre 2013.

**LIEUX D'UTILISATION**  
Hôtels, cliniques, ambulances, crèches, écoles, maisons de retraite, industrie agro-alimentaire, production, transformation et transport de denrées alimentaires, laboratoires, salles de sport, piscines, industries, stations d'épuration, ateliers abritant aux rayonnements et grandes surfaces, piscicultures, locaux postales, industries agroalimentaires, ...

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**  
Aspect : liquide incolore bleu clair.  
Diluer : moules.  
Densité : 1,025 à 0,010.  
pH : > 12  
Substances actives : 45 (g/l) de chlorure de diméthylphénylammonium (CAS 7173-01-0).  
Usage : dilués - 1% et 5%. Utilisez les étiquettes avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

**NORMES MICROBIOLOGIQUES**

Norme	Unité	Limite
Bactéries	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Fonges	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Amibes	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Parasites	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Coliformes	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Staphylocoques	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Streptocoques	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Entérocoques	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Yersinia	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Salmonelles	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Shigelles	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Escherichia coli	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Staphylocoques	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Streptocoques	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Entérocoques	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Yersinia	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Salmonelles	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Shigelles	CFU/ml	10 <sup>6</sup>
Escherichia coli	CFU/ml	10 <sup>6</sup>

**CONDITIONS D'EMPLOI**  
Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage.  
Nous ne sommes pas responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

**MODE D'EMPLOI**  
Peut s'utiliser en centrale de dilution ou en centrale moussu sous pression, en canon à mousse, en application manuelle, par pulvérisation ou en brouillage.  
Diluer dans l'eau de 0,5 à 2% selon le tableau ci-après en fonction de la norme de désinfection souhaitée.  
Application : laisser agir puis essuyer avec une brosse ou un papier à usage unique. Rincer à l'eau claire les surfaces en contact avec les aliments.





Vente et location d'animations et structures gonflables  
**04 67 210 745**

## Contact :

---

ASG 34  
PAE Hélioôle 5 mail de la Méditerranée  
34550 Bessan

Tél: 04 67 210 745  
Mobile: 06 81 21 02 83  
De 9h à 18h  
[contact@asg34.com](mailto:contact@asg34.com)