



Ultrad®

Une solution LCB food safety

Ultrad® HA

La sécurité alimentaire sans concession

LE DÉSINFECTANT SEC POUR LUTTER CONTRE LES BIOCONTAMINATIONS ET PRÉSERVER L'ÉQUILIBRE MICROBIOLOGIQUE

LE PRODUIT

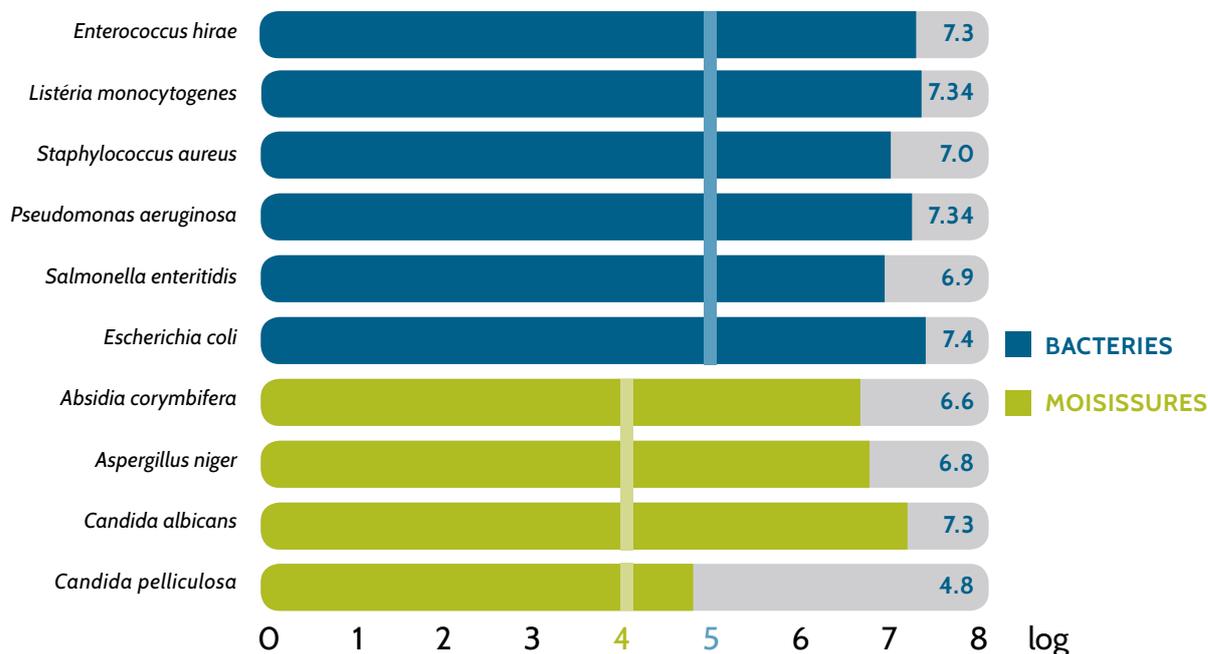
- Désinfectant bactéricide et fongicide à base d'acide hydroxyacétique (HA)
- Dispersé par ULTRADIFFUSION®
- Conforme à la réglementation biocide usage TPO4 : désinfection des locaux et matériels de stockage et de production des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine

SES ATOUTS

- Système autonome, sûr pour l'opérateur : pas de présence humaine nécessaire
- Pratique et rapide à utiliser
- Economie d'eau
- Non corrosif

SES RÉSULTATS

Efficacité d'Ultrad® HA



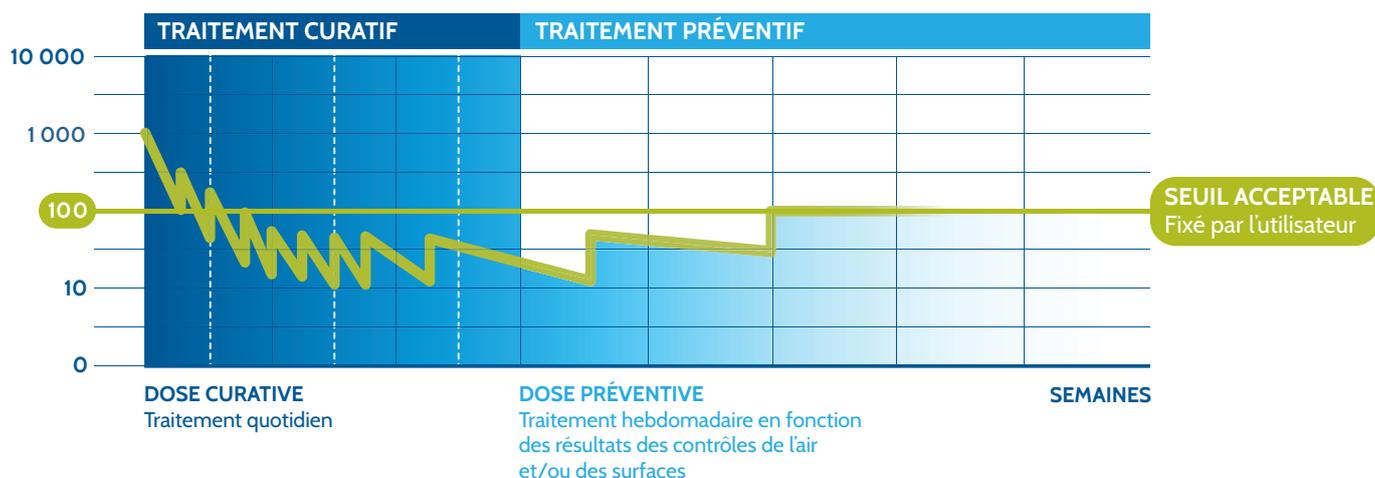
Efficacités requises selon la norme NF T 72-281 : 5 log pour les bactéries et 4 log pour les moisissures



SON APPLICATION

AÉROBIOCONTAMINATION

En UFC/m³ (unités formant colonie)



ZONES TRAITÉES	Ateliers de fabrication, de découpe, ligne de production, salle de refroidissement, zone de conditionnement, zone de stockage, couloir, monte-charge
CONDITIONS D'UTILISATION	Nos Experts délivrent des préconisations personnalisées pour les doses à utiliser Température minimale : 9°C Hygrométrie : entre 50% et 95% Utilisable en production de produits biologiques
CONDITIONNEMENTS DISPONIBLES	Boîtes pré-dosées de 15g, 50g, 100g, 200g, 400g et 1000g



Nos experts vous accompagnent dans la mise en place d'un plan de lutte contre les contaminations adapté à votre activité, dans le respect de la chaîne de la sécurité alimentaire.

Ultrad® HA: Usage biocide TPO4 - homologation 2060177 - Composition : acide hydroxyacétique, non classé, non corrosif.

Utilisez les biocides avec précaution. Avant utilisation, consultez l'étiquette et les informations concernant le produit.

Fiche technique disponible sur demande

conception : eretic brand consulting & design - crédit photos : @iStockphoto.com/Miguel Malo, Asayenko