

# Blaster pae

Dégraissant désinfectant surfaces alimentaires  
prêt à l'emploi

Nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires. Utilisation très facile car il est prêt à l'emploi. S'utilise dans les cuisines, restaurants, locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, de préparation et de transformation des denrées alimentaires et produits d'origine animale. Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles... Bactéricide selon la norme EN 1276 sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus* et sur *Listeria monocytogenes* et *Salmonella enterica*. Et selon la norme EN 13697. Fongicide selon la norme EN 1650. Levuricide selon la norme EN 13697. (voir au verso le tableau pour plus de détails sur les normes).

## Mode d'emploi

### Nettoyage et désinfection :

Pulvériser sur la surface.

Laisser agir de 5 à 15 minutes.

Se référer aux normes ci-après selon l'action bactéricide ou fongicide souhaitée.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

## Conditionnements

- Emballage : carton de 12 pulvérisateurs de 750 ml et carton de 12 flacons de 750 ml + 2 têtes.

## Données techniques

- Aspect : liquide limpide

- pH : 11,3 - 12,3

- Densité : 0,99 - 1,01

## Précautions

Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

*Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.*

## Stockage

Stocker à l'abri du gel.

## Sécurité selon FDS

La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH. Corrosion cutanée, Catégorie 1.

Lésions oculaires graves, Catégorie 1.

Toxicité chronique pour le milieu aquatique, Catégorie 3.

## Produit biocide TP 4

Substances actives biocides : chlorure d'alkyl diméthyl benzyl ammonium, CAS : 68424-85-1, 3 g/l, éthanol, CAS : 64-17-5, 1 g/l.

## Date limite d'utilisation optimale :

**24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.**

L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.

Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.

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

**Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.**

**Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)**

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

01-02-2018

Ind. 14 ■



ZAC de la Montane - Allée des Iris - 19800 EYREIN - 05 55 27 65 27 - Fax 05 55 27 66 08  
contact@eyrein-industrie.com - www.eyrein-industrie.com

## Propriétés microbiologiques

# Blaster pae

### NORME

#### EN 1276

en conditions de propreté  
Bactéricide

### SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa  
Escherichia coli  
Enterococcus hirae  
Staphylococcus aureus

### ESSAI

Température : 20°C  
Temps de contact : 5 min

### EFFICACITE

**25%**

### NORME

#### EN 1276

en conditions de saleté  
Bactéricide

### SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa  
Escherichia coli  
Enterococcus hirae  
Staphylococcus aureus

### ESSAI

Température : 20°C  
Temps de contact : 5 min

### EFFICACITE

**25%**

### NORME

#### EN 1276

en conditions de saleté  
Bactéricide

### SOUCHES

Listeria monocytogenes  
Salmonella enterica

### ESSAI

Température : 20°C  
Temps de contact : 5 min

### EFFICACITE

**100%**

### NORME

#### EN 13697

en conditions de saleté  
Bactéricide

### SOUCHES

Pseudomonas aeruginosa  
Escherichia coli  
Enterococcus hirae  
Staphylococcus aureus

### ESSAI

Température : 20°C  
Temps de contact : 15 min

### EFFICACITE

**25%**

### NORME

#### EN 1650

en conditions de saleté  
Fongicide

### SOUCHES

Candida albicans  
Aspergillus niger

### ESSAI

Température : 20°C  
Temps de contact : 15 min

### EFFICACITE

**100%**

### NORME

#### EN 13697

en conditions de saleté  
Levuricide

### SOUCHES

Candida albicans

### ESSAI

Température : 20°C  
Temps de contact : 15 min

### EFFICACITE

**25%**

