

cuisine



Blaster

Dégraissant désinfectant non moussant

C'est un nettoyant, dégraissant et désinfectant des surfaces alimentaires. Il 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.

Il convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles, etc.

Bactéricide : NFT 72301 à 3%, EN 1040, EN 1276 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae et Staphylococcus aureus à 0,5% en conditions de propreté et de saleté.

Fongicide : EN 1275 sur Candida albicans. Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 9800534 pour le traitement bactéricide à 3%.



Mode d'emploi

- **Nettoyage** : Diluer de 1 à 2 %.

Etendre la solution sur la surface à nettoyer. Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

- **Désinfection** (sur surface rincée ou nettoyée) : Diluer de 3 à 5 %.

Etendre la solution sur la surface à désinfecter. Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Précautions d'utilisation

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

Stocker à l'abri du gel.

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

Données techniques

Densité : 1,01

pH : 12,8

Législation :

- **Sécurité** : risque d'effets corrosifs graves. Très toxique pour les organismes aquatiques. La classification corrosive est fondée sur une valeur extrême de pH (selon directive 2001/59/CE) et selon la Directive dite "toutes préparations" 1999/45/CE et ses adaptations.

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

- **Protection de l'environnement** :

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.

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

- **Produit biocide** : TP 4

Substances actives biocides : chlorure d'alkyl diméthyl benzyl amonium, CAS : 68424-85-1, 50 g/l
éthanol, CAS : 64-17-5, 20 g/l.

- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Emballage : carton de 4 bidons de 5 litres.

04/06/07 Ind. 9



CONTACT
ALIMENTAIRE

Hygiène professionnel
HACCP



EYREIN
Industrie

Z.I. La Croix-St-Pierre
19800 EYREIN

Tél. 05 55 27 65 27

Fax 05 55 27 66 08



Propriétés microbiologiques



Blaster

Détergent désinfectant non moussant



Norme	Souches	Conditions d'essai	% Efficacité
EN 1040 Bactéricide	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,4%
EN 1276 en conditions de propreté Bactéricide	<i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,5%
EN 1276 en conditions de saleté Bactéricide	<i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	0,5%
EN 1275 Fongicide	<i>Candida albicans</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 15 min	2%
NFT 72-301 Bactéricide	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Lactobacillus plantarum</i>	Température : 20 °C Temps de contact : 5 min	1% sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 3% sur <i>Escherichia coli</i> , <i>Enterococcus hirae</i> <i>Staphylococcus aureus</i> et <i>Lactobacillus plantarum</i>